



2019 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Betörende Neuinterpretation des Barberas

Descrizione del vino:

Mit ihrem Appassimento ist der Familie Sartirano eine faszinierende Interpretation der Rebsorte Barbera gelungen. Um eine intensive Aromatik und hohe Konzentration zu erreichen, werden die Trauben spät gelesen und teilweise angetrocknet. Sechs Monate Reife in besten französischen Barriques sorgen für den perfekten Schliff dieses fruchtiggeschmeidigen Piemontesen.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, aufgehellter Rand. Eine verführerische Nase, die an Pflaumen und Erdbeergelee erinnert, auch eine Spur Nougat und eine sanfte Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer reifen, roten Frucht und einigen gerösteten Haselnüssen, sehr samtig; zur angenehmen Fruchtsüsse gesellt sich eine passende Frische, aromatisch nicht nachlassend; piemontesisches Finale voller Intensität.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Produttore:	San Silvestro
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0886219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.