2021 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Una nuova interpretazione del Piemonte

Descrizione del vino:
Da tre anni la famiglia Sartirano, la cui tenuta San Silvestro si trova a Novello, ha rivisitato il suo Passito di Barbera. Metà delle uve vengono raccolte più tardi, per ottenere una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. L'altra metà viene leggermente appassita. Il vino viene vinificato separatamente. Il vino viene assemblato solo dopo la fermentazione e poi affinato per sei mesi in botti di rovere francese. Con la sua etichetta sobria e di tendenza, questo vino lusinghiero e opulento è un vero e proprio richiamo visivo.
Nota di degustazione:
Rosso rubino medio, con note di viola. Naso di Barbera, con frutti rossi e neri, prugne e mirtilli, seguiti da sfumature tostate di torrone e cioccolato al latte. Al palato è equilibrato e intenso, con frutta franca e splendidamente matura, freschezza piemontese e bella struttura fusa ed equilibrata; finale armonico e aromaticamente persistente.
Abbinamenti:
Consigliato per taglerini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Produttore:	San Silvestro
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0886221

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch