



2022 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Tradizione e modernità

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:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine ausgereifte Nase, die an Backpflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzend dazu feinste Crémantschokolade und Mokka. Sanft fließender Auftakt, abgelöst von einer rasch sich ausbreitenden Fruchtaromatik, nun auch Kirschele und etwas Lebkuchenwürze, schließlich einige balsamische Noten; insgesamt sehr intensiv und aromatisch, anhaltend im ausgedehnten, frischen Finale.

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini 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:

James Suckling 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

9 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Barbera

Numero di articolo:

0886222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC

Cantine San Silvestro

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 90/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Barbera |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 9 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |