



2023 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:

Rosso rubino con riflessi granati. Deliziose note di cioccolato crémant e moka arricchiscono il naso maturo di prugne e lamponi. L'attacco morbido e fluido lascia rapidamente spazio ad aromi di frutta, gelatina di ciliegie, un tocco di spezie e note balsamiche; molto intenso e aromatico nel complesso, persiste in un finale lungo e fresco .

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:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0886223

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.