2015 Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC, Cantine San Silvestro

Symbiose zwischen Tradition und innovativer Moderne

Descrizione del vino:
Die Familie Sartirano, deren Weingut San Silvestro sich in Novello befindet, befasst sich seit drei Jahren mit einer Neuinterpretation des Passitos auf der Basis der Barbera- Traube. Die Hälfte der Trauben wird länger am Stock belassen und später geerntet, um eine Aroma- und Zuckerkonzentration zu erzielen. Die andere Hälfte des Traubenguts wird angetrocknet. Die Vinifikation erfolgt separat, erst nach der Gärung wird assembliert und der Wein sechs Monate in französischen Barriquen ausgebaut. Der vollmundige Schmeichler überzeugt auch optisch mit einer klaren und trendigen Etikette.

Nota di degustazione:
Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine ausgereifte Nase, die an Backpflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzend dazu feinste Crémantschokolade und ein Hauch Vanille. Sanft fliessender Auftakt, abgelöst von einer rasch sich ausbreitenden Fruchtaromatik, nun auch Kirschen und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich einige balsamische Noten; insgesamt sehr intensiv und aromatisch, anhaltend im ausgedehnten Finale.

Abbinamenti:
Recommandé pour les taglerini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

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:	Score 17,5/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0886215

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera Passito Appassimento

Piemonte DOC
Cantine San Silvestro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17,5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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