




SANSILVESTRO

BAROLO D.O.C.G. PATRES

Vitigno: *nebbiolo.*

Affinamento: *minimo 38 mesi,
di cui 18 in botti grandi di rovere di Slavonia.*

Caratteristiche: *un vino di grande longevità che ben rappresenta la filosofia produttiva di San Silvestro. Al naso presenta sentori di spezie e fiori appassiti mentre in bocca, è vellutato, pieno ed avvolgente, caratterizzato dalla presenza di tannini dolci.*

Abbinamenti: *un Barolo che si abbina a selvaggina, brasato di vitello, carni in umido, filetto e carni alla griglia, formaggi stagionati.*

Da metà Ottocento, il Barolo è simbolo e portavoce di questa terra ermetica e meravigliosa che, come chi la abita, ha bisogno di tempo per aprirsi ed esprimersi appieno.

Il Barolo D.O.C.G. Patres ne è un esempio esplicativo, dopo i suoi 26 mesi di affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia si presenta elegante, dotato di espressività ed equilibrio, ideale per chi vuole conoscere questo vino e per chi già lo ama.

Come da tecnica tradizionale, il Barolo D.O.C.G. Patres è ottenuto dall'abile assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti dislocati in tutta la D.O.C.G. del Barolo.

Riconoscimenti



Annata 2012



Annata 2011



Annata 2010



Via Ciocchini, 7 - 12060 Novello (CN) Italy
info@sansilvestrovini.it - www.sansilvestrovini.it

Safra 2018. Jantar em 13/12/2022.