



# SANSILVESTRO BARBERA APPASSIMENTO

Alkuperämaa: Italia

Alue / luokitus: Barbera DOC

Tuottaja: San Silvestro

Rypäleet: Barbera

Pakkauskoko / myyntierä: 75cl / 6 plo

Sokeria: 5g/litra

Alkoholipitoisuus: 14,5 %

Suljentatapa: Luonnonkorkki

SAP: 21463683

## Tuotekuvaus

Intensiivinen rubiinipunainen väri. Runsas, kypsän luumuinen tuoksu, jossa rusinaisuutta ja kuivattuja tummia hedelmiä. Täyteläinen, kirsikkahillomainen maku, jossa pitkä jälkimaku.

## Käyttösuositus

Pehmeiden makujen seuran, pataruoat, tomaattiset pastat, savustettu liha, mausteiset kasvisruoat

## Lisätietoja tuotteesta ja tuottajasta

Käsinpoimituista Barberarypäleistä 50% on kuivattu 40 päivän ajan koreissa. Toinen puolikas rypäleistä on jätetty kuivumaan köynnöksiin ja kerätty myöhemmin syksyllä. Käymisen jälkeen viini on kypsynyt 12 kuukautta tynnyreissä.

Sartiranon perheen omistamaa tilaa johtaa jo neljättä yrityksen sukupolvea edustavat Paulo ja Guido Sartirano. San Silvestron tila sijaitsee Novellossa, keskellä Barolon aluetta. Tila on tunnettu paitsi hinta-laatusuhteeltaan erinomaisista Baroloista, myös laadukkaista Barbarescoista ja Asteistaan. Tuottaja käyttää omien köynnösten lisäksi pitkäaikaisia sopimusviljelijöitä, joista useat ovat toimittaneet rypäleitä San Silvestrolle jo usean sukupolven ajan.



**KESPRO**

**ERIKOIS-  
TUKKU**

JUOMAT