



## **“San Silvé” Barbera d’Alba D.O.C.**

---

### ***Vigneto***

Nella zona di Castellinaldo con esposizione sud est sorgono i vigneti su terreni misti di sabbia ed argilla

---

### ***Vitigno***

100% Barbera

---

### ***Produzione***

Le uve dopo un’accurata cernita vengono messe a fermentare seguendo metodi tradizionali. Dopo aver trascorso un periodo in botti d’acciaio il vino viene imbottigliato e dopo circa 4 mesi è pronto alla vendita

---

### ***Caratteristiche***

Il suo profumo così come il suo colore ricordano le amarene e gli odori del sottobosco con una delicatissima nota di spezie . Il suo sapore persistente ma allo stesso tempo morbido lascia in bocca un sentore di frutta rossa dolce e carnosa

---

### ***Abbinamenti***

Si serve con piatti ricchi di sapore e carni rosse piemonesi.

Ottimo con formaggi a pasta morbida, grassi e a stagionatura non prolungata

