



“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

