



ACQUISTATO IL

Appassimento Piemonte DOC Barbera 2022

2022

Vino ricco e opulento



Svinando®

Amate stupire amici e parenti con vini inattesi? Questa è la bottiglia che fa il caso vostro. Da sempre, infatti, la famiglia Sartirano crede nella grande duttilità e poliedricità del vitigno Barbera. Per questo nella sua tenuta di San Silvestro ne produce diverse interpretazioni, tra cui questa, davvero unica nel suo genere. Si tratta, infatti, di un passito di Barbera, una vera e propria chicca enologica. Una interessante novità nel tradizionale panorama enologico piemontese. Anche se, tradizionalmente, la Barbera passita viene prodotta da sempre, in piccole realtà dell'Alessandrino. Ma è solo dal 2014 che il disciplinare ne ha regolato la commercializzazione. In questo caso i grappoli surmaturi di Barbera subiscono un particolare processo di essiccazione. Una sorta di "appassimento" che ha lo scopo di concentrare il colore e soprattutto i profumi. Segue, poi, una fase di affinamento prima della commercializzazione. Vino ricco e opulento, al naso colpisce per la potenza dei suoi profumi che richiamano quelli della frutta matura e della confettura di ciliegia marasca. In bocca, invece, un leggero residuo zuccherino accompagna le sensazioni vellutate e setose di tannini fini. Vino molto particolare, questa Barbera può accompagnare piatti a base di carne o formaggi stagionati. Altri, invece, preferiscono centellinarne un calice a fine pasto come vino da meditazione.

Una bella famiglia di vignaioli piemontesi. Stiamo parlando della famiglia Sartirano, quattro generazioni unite da un territorio unico. Partiamo dalle origini. Sartirano opera nel settore dei vini dal 1871, anche se l'attività enologica più importante comincia solo nel 1910 per opera di Giovanni che inizia a produrre e commercializzare i suoi vini soprattutto in Piemonte. Di padre in figlio, si arriva al 1946, dopo la grande guerra, quando i figli Pietro e Giovanni subentrano al padre, continuandone l'opera e mantenendo salda l'attenzione sulla qualità. Nel 1973, poi, nella cantina viene predisposta la prima linea automatizzata di imbottigliamento e l'azienda prende il nome di Cantine San Silvestro. Mentre nel 1988 viene acquistata Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo, una storica azienda con 11 ettari di vigneti, in una delle più importanti aree di produzione del Barolo. Ma non basta. Nel 2002, infatti, la famiglia Sartirano acquista anche la Tenuta Ghercina, a Novello, con 7 ettari di vigneti, anche in questo caso in una importante area di produzione del Barolo. Ed è qui che Paolo e Guido, nuova generazione della famiglia in cantina, decidono di costruire la nuova cantina che vanta addirittura 15.000 ettolitri di capacità di stoccaggio, un'area dedicata all'affinamento in botti di legno e un ambiente per l'affinamento in bottiglia.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | calcareo argilloso |
| Esposizione | Sud est |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 5500 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | Barbera 100% |
| Gradazione | 14% vol |
| Temp. Servizio | 16 gradi |
| Quando Berlo | entro 5 anni |
| Abbinamento | Aperitivo, Menu di carne |
| Vinificazione | Da sempre San Silvestro crede nella grande duttilità e poliedricità del vitigno barbera, di cui produce molteplici interpretazioni. Il passito di barbera rappresenta una novità nel panorama enologico piemontese: tradizionalmente prodotto da piccole realtà dell'Alessandrino, è solo dal 2014 che il disciplinare ne ha regolato la commercializzazione. I grappoli surmaturi di barbera subiscono un particolare processo di essiccazione secondo il metodo "Appassimento" volto a concentrare il colore e i profumi. Affinamento finale. |
| Sensazioni | vino ricco e opulento con particolari sentori di frutta matura, confettura di ciliegia marasca. Un leggero residuo zuccherino accompagna le sensazioni vellutate e setose di tannini fini che completano un retrogusto consistente. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.