



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

BAROLO D.O.C.G. PATRES



Grape-variety Nebbiolo

Area of production The 11 villages in the Barolo wine-growing area

Vinification Manual selective harvest;; crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature; maceration on the skins, with daily pumping of the must over the cap.

Ageing Aged for 38 months, whereof at least 18 in casks of Slavonian oak

Winemaker's notes Spices and dried flowers on the nose; smooth and mouth-filling, with sweet tannins. Great structure.

Food & wine matches Game, braised veal, stewed meat, grilled fillet and meat, mature cheeses.

SANSILVESTRO