



## 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



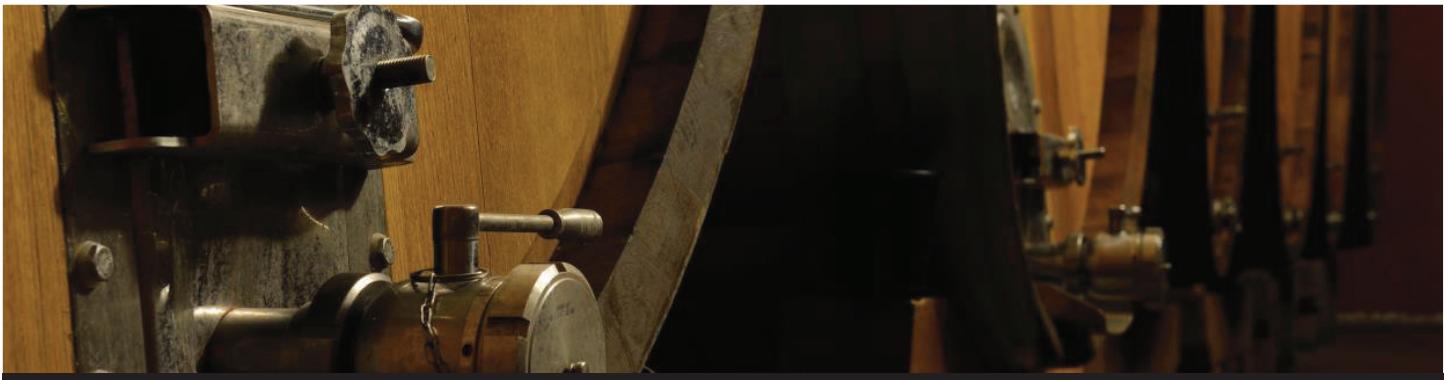
Annata 2011



Annata 2010

Via Ciocchini, 7 - 12060 Novello (CN) Italy  
[info@sansilvestrovini.it](mailto:info@sansilvestrovini.it) - [www.sansilvestrovini.it](http://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