ACQUISTATO IL .....

# Barolo "Patres" DOCG 2020 2020




## Il Padre di tutti i vini

"Il Padre di tutti i vini, il nostro vino più rappresentativo". E' con queste parole che sul sito di Cantina Sansilvestro viene presentato il Barolo DOCG Patres. Normale, dunque, che in questo caso le aspettative siano particolarmente alte. Simbolo e portavoce delle Langhe, il Barolo ha bisogno di tempo per aprirsi ed esprimersi a pieno. E il Patres ne è un esempio perfetto. Buono già oggi, dopo un lungo periodo di maturazione in cantina, è un rosso di carattere capace di evolvere ancora per molto tempo in cantina. Basta conservarlo bene e non avere fretta di stapparlo alla prima occasione. 100% Nebbiolo, come è normale che sia, le uve utilizzate per la sua elaborazione provengono dagli 11 Comuni della denominazione. Dopo la vinificazione, per la delicata fase di affinamento, Patres rimane per un minimo di 38 mesi in cantina, di cui almeno 18 in grandi botti di rovere di Slavonia. Rosso granato ed elegante, al naso presenta sentori di spezie e fiori appassiti. In bocca, invece, è vellutato, pieno ed avvolgente, caratterizzato dalla presenza di tannini dolci. Vino super intenso, richiede un abbinamento di peso. Ottimo, per esempio, con della selvaggina o con un gustoso brasato di vitello. Si sposa bene con le carni in umido in genere ma anche con i formaggi stagionati.

La cantina Sansilvestro si trova a Novello, nel cuore della Langa del Barolo. Una bella storia, quella di Giovanni Sartirano che nel 1871 inizia la sua attività nel mondo del vino. A distanza di oltre un secolo, Paolo e Guido portano avanti con sapienza e rispetto le tradizioni di famiglia. Rappresentano ormai la quarta generazione al timone. Quella di Sansilvestro è una storia fatta di investimenti rivolti al futuro, con un occhio sempre attento a non perdere di vista gli insegnamenti degli avi. Del resto l'azienda si identifica profondamente con il territorio piemontese. Si lavorano i vitigni della tradizione, come Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Grignolino, Arneis, Cortese e Moscato. Ma si è anche scelto di investire nella valorizzazione di vitigni autoctoni riscoperti di recente, come la Favorita e la Nascetta di Novello. Oggi, grazie alla stretta collaborazione con vignaioli conferitori, Sansilvestro è in grado di offrire una gamma di vini che tocca tutte le aree dell'eccellenza viticola piemontese, da Gavi a Barbaresco passando per l'astigiano e Barolo.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Marna e limo |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 2800 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Nebbiolo 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione con la tecnica del cappello sommerso. Affinamento per almeno 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. |
| **Sensazioni** | 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. |

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821