



ARALDICA- Barbera d'Asti- 2014

Cépages et terroir

| | |
|-------------------------------------|---|
| Producteur: | Araldica |
| Viticulture et Vinification: | Claudio Manero |
| Appellation d'Origine: | Asti DOC (Colline de Monferrato) |
| Cépage: | 100% Barbera |
| Sols: | Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire,. Le vignoble est très vallonné ; son altitude varie entre 250 et 400m. |

Vendanges, vinification et élevage

Vendange: Vendange manuelle, la première semaine d'octobre

Vinification: Fermentation traditionnelle entre 25-30°C durant 5 à 10 jours. Une fois la fermentation alcoolique complètement achevée, la vendange est pressée. Le fermentation malolactique se déroule en cuve inox.

Le vin est enfin transféré dans de grands foudres traditionnels, appelés Botti en italien, pour un vieillissement d'au moins un an.

Dégustation, accord avec les mets

Belle couleur intense, un vin très agréable à boire, avec des arômes de fruits rouges. En bouche, la fraîcheur des fruits frais se marient parfaitement avec les notes légèrement relevées apportées par l'élevage et une structure tannique présente mais très ronde.

A boire avec des pâtes, des pizzas ou autre plat contenant de la sauce tomate. On peut aussi l'apprécier avec un simple plat de pâtes relevées au Parmesan.

Alcool : 13,5 %

Conseils de Consommation et garde

A boire dans les 5 ans
Servir à 18°C.

