

Le domaine :

Au cœur du Nord – Ouest de l'Italie, le Piémont offre les vins les plus célèbres d'Italie : Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti et autres Moscato d'Asti. Continent du Vin a décidé de travailler depuis plusieurs années avec Araldica, l'une des coopératives historiques de la région reconnues pour son travail hautement qualitatif depuis des décennies.



Cépages : 100 % Barbera

Appellation d'Origine : Barbera d'Asti DOCG

Viticulture :

Le terroir majeur de cette cuvée est situé sur les collines de Montferrato. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire. Le vignoble est très vallonné. son altitude varie entre 250 et 400m et est orienté Sud-Ouest.



Les vignes ont plus de 40 ans.

Taille en guyot avec une densité de 4000 pieds à l'hectare.

Vendange manuelle, la première semaine d'octobre

Vinification :

Fermentation traditionnelle entre 25-30°C durant une dizaine de jours en cuves inox. 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, en foudres de chêne Slovene et Français.

Dégustation :

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 toastées apportées par l'élevage et une structure tannique présente mais très ronde.

Alcool : 14.7 % ; Acidité : g/L ; PH : 3.55 ; sulfites : 28 g/L

Accords mets et vin :

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.



Conseils de consommation :

A boire dans les 5 ans.

Température de service : 16/18 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.