

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 % Nebbiolo

Appellation d'Origine : DOC Barolo, Piemont



Viticulture :

Vendanges manuelles. Les raisins proviennent d'une sélection de vignobles membres de la coopérative Araldica dans la région de Barolo dans le Piémont.



Vinification :

Les raisins sont égrappés à la cave, puis pressés et fermentés dans des cuves à fermentation rotatives entre 25 et 30 degrés pendant environ 12 jours avec un remontage quotidien. Le vin a été égoutté à sec et les peaux ont été transférées dans un petit pressoir.

Après avoir été pressé, le vin a été mis en place pendant deux jours, puis transféré dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation malolactique. Il est gardé deux à trois ans en maturation dans des fûts de chêne de 50hl.

Après la mise en bouteille, le vin a mûri en bouteille pendant 12 mois supplémentaires avant d'être mis sur le marché.



Dégustation:

Vin rouge clair aux arômes de prune et de violette ainsi que des notes de boisées et épicées. Le vin est riche et puissant, équilibré par des tannins mûrs et complexes. La finale est longue.

Accords mets et vin :

Accompagner ce vin d'une belle pièce de viande rouge rôtie ou de gibier.



Conseils de consommation :

potentiel de garde: 10 ans.

Température de service : 18 °C.



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