

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 Barbaresco, 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 :

fermentation pendant 12 jours, avec pompage quotidien pour garantir une bonne extraction de la couleur et des saveurs en évitant une extraction trop abondante des tannins.



Dégustation:

Le vin donne des arômes de fruits noirs et de fleurs, légèrement épicé. En bouche, le vin est riche et complexe : notes de cerises noires, de ronce et un soupçon de violette. Bonne structure, les tannins fins donnent une finale longue et riche.

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.