



Araldica

ALASIA - BAROLO

Araldica est une véritable institution dans le Piémont. Situé en Castel Boglione au cœur de la région du Barbera d'Asti, Araldica a été fondé dans les années 50 par Livio Manera et c'est aujourd'hui son fils Claudio qui est à la tête du domaine. Araldica a la chance de pouvoir offrir les plus grandes appellations du Piémont : Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Gavi (Cortese), Barolo et Barbaresco. Araldica propose ici la cuvée Alasia en Barolo DOCG, l'une des appellations les plus réputées d'Italie. Sur cette cuvée Alasia, Lella Burdese – l'œnologue – a assemblé les meilleures fûts du domaine, c'est donc le meilleur Barolo d'Araldica. Barolo riche et puissant mais encore accessible !

Italie

Piemont

Barolo DOCG

Cépage : 100 % Nebbiolo

Type de culture : Intégré

Terroir :

Au cœur des collines du Langhe au sud-ouest de la ville d'Alba sur des marnes calcaires et aussi des grès.

Vinification :

Les raisins ont été vendangés à la main, égrappés puis foulés en cuves de fermentation basse pendant 12 jours, avec des remontages quotidiens. Le vin a été décanté à sec et les peaux transférées dans un petit pressoir. Après pressurage, le vin a été débourbé pendant deux jours, puis soutiré en cuves inox pour la fermentation malolactique. Après trois ans d'élevage en fûts de chêne de Slovénie de 50 hl, le vin a été soutiré et légèrement collé.

Notes de dégustation

Le nez offre des notes de fruits secs avec des arômes de dattes et de figes, accompagnés de notes savoureuses et légèrement épicées. En bouche, il dévoile des arômes riches de cerise, de bois de cèdre et une touche de violette relevée. Une belle structure et des tanins fins mènent à une finale longue et riche.

Accord Mets et Vin

A boire sur des viandes grillées ou rôties et des gibiers. Carafier pendant 4 heures

Température

16/18°C

Garde

15 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr



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