



Araldica

## ALASIA – BARBARESCO

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 Barbaresco 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.

**Italie**

**Piemont**

**Barbaresco DOCG**

**Cépage :** 100 % Nebbiolo

**Type de culture :** Intégré

**Terroir :**

Au cœur des collines du Langhe autour de la ville d'Alba au bord de la rivière Tanaro sur des marnes et calcaires.

**Vinification :**

Alasia Barbaresco est produit à partir d'une sélection des meilleurs fûts d'Araldica. Les raisins sont vendangés à la main début octobre. Les raisins de Nebbiolo sont égrappés et foulés dans quatre petits tonneau de fermentation pendant 12 jours, avec des remontages quotidiens. Cela garantit une bonne extraction de la couleur et des arômes, tout en évitant une extraction excessive des abondants tannins du Nebbiolo. Le vin est écoulé à sec et les peaux sont transférées dans un petit pressoir. Après pressurage, le vin est débourbé pendant deux jours, puis transvasé en bouteilles et barriques de chêne de Slovénie, où il vieillit pendant deux ans. Il est ensuite soutiré et légèrement collé. Une maturation supplémentaire de six mois en bouteille est effectuée avant la commercialisation.

**Notes de dégustation**

Le nez offre des notes de fruits secs avec des arômes de dattes et de figues, 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

**Température**

16/18°C

**Garde**

10/15 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.