BARBERA D'ALBA

2019 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
Couleur : Rouge

Appellation : Barbera d'Alba
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Silvio Grasso
Géologie du sol : Calcaire
Encépagement : Dolcetto (100%)

Vinification : Brève macération (4-5 jours) en cuves
Élevage : Maturation en cuves inox d'environs 7 à 8 mois avant la mise en bouteille.

Le domaine :

À mi-chemin entre Alba et Barolo se situe le petit village de La Morra qui héberge certains des producteurs les plus réputés du Piémont et dont les marnes calcaires donnent des vins particulièrement parfumés et élégants.
La famille Grasso y travaille la vigne dans un esprit de générosité et respect de la nature, signant chaque année une gamme de cuvées révélant le caractère unique propre à leurs terroirs.

Revue de presse :

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jun 2019

Lorsque les rendements sont limités et la maturité pleinement atteinte, le cépage barbera produit des vins particulièrement pleins et savoureux. Contrairement aux vins de nebbiolo qui offrent davantage de fermeté, les rossi de barbera s'avèrent plutôt ronds et veloutés. Ce bel exemple déborde de saveurs fruitées mûres. Son nez dégage également des notes fruitées (fruits rouges) acidulées. Du caractère et une bonne présence pour accompagner la pizza à la saucisse italienne et rapini.

https://lesconseillersduvin.ca/barbera-dalba-2015-silvio-grasso-2/