BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA TINA

2021 · Rouge · Italie / Piémont

Producteur : Broccardo
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 31.99 $

Appellation : Barbera d'Alba
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Federica, Laura & Filippo Broccardo
Géologie du sol : ardoise, sable et limons à 350m altitude
Encépagement : Barbera (100%)

Vinification : Fermentation à tempéraure contrôlée de 25 degrés. Macération de 15 jours.
Élevage : en fûts et foudres de 2 ans pendant 4 mois puis en bouteille pour 10 mois minimalement.

Le domaine :

Laura, Federica et Filippo Broccardo sont la 4ème génération de vignerons dans cette famille piémontaise installé à Monforte d'Alba. Comme tant d'autre domaine viticole dans les années 70, la production familiale était vendue dans sa quasi-totalité en raisin à un tierce. Le patrimoine de vignes s'étend sur 13ha entre les communes de Barolo, Monforte d'Alba et Novello et sur lesquelles les Broccardo détiennent des parcelles sur les prestigieux crus Bricco San Pietro, Ravera, Paiagallo et San Giovani. La vinification se veut respectueuse de l'identité des vignobles d'origine de chaque fruit, ce qui coule de source avec les méthodes de cultures biologiques déployées par la famille. C'est aussi dans cet esprit de préservation des caractéristiques d'origine que les vins sont élevés dans des contenant de chêne slovène ou français selon le type d'élevage souhaité.

Revue de presse :

Jef Porter, Wine Enthusiast, Dec 1969

Intense aromas of black plums, liquored blackberries, anise and clove bound from the glass. Concentrated and dense on the palate with rich black-cherry pie notes and sweet spices with a hint of cream finishing with black tea (millésime 2020)