BARBARESCO

2023 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Carlin de Paolo
SAQ (CCNP) : 15463219
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 47.75 $

Appellation : Barbaresco
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Géologie du sol : Argile blanche sableuse d'origine marine
Encépagement : Nebbiolo (100%)
Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : En cuve inox à une température ne dépassant jamais 30 °C, pour une macération de 25 à 30 jours.
Élevage : En fûts de chêne français de 50 hectolitres pendant au moins 22 mois, puis en bouteille jusqu'à atteindre un minimum de trois ans après la récolte.

Le domaine :

Nous sommes une cave familiale qui en est déjà à sa quatrième génération et nous avons toujours et exclusivement produit et vendu des vins.
Notre grand-père Carlin, fils de notre arrière-grand-père Paolo, était un travailleur infatigable, courbé par les durs travaux effectués dans les vignobles pendant de nombreuses années. Cependant, il était toujours joyeux, le poing serré en signe de détermination et avançant toujours à grands pas. Le travail de la terre, l'amour de la famille, une vie pleine de sacrifices, un pantalon rapiécé et un cœur ouvert.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Oct 2026

Ce barbaresco gagne déjà en ampleur avec l'aération, comme s'il ne voulait pas arriver en retard avec ce que le fruité de la bouche lui propose. D'abord la cerise séchée puis les épices avec une trace de cuir frais puis une bouche solide mais devenant plus sphérique, généreuse, puissante, presque charnue en finale. Un flacon en tout point complet vendu à prix fort amical (5+) **** ©

https://jeanaubry.substack.com/p/nebbiolo?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true