



Barbera d'Alba, 2018

Azienda Agricola Sandrone Luciano

ITALIE, PIÉMONT, BARBERA D'ALBA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Barbera
ÂGE MOYEN DES VIGNES	39 ans
RENDEMENTS	50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,2 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les raisins proviennent de parcelles situées dans différents villages de la région du Piémont : ceux de Merli (380 mètres d'altitude) et Rocche di San Nicola (420 mètres d'altitude) à Novello, celui de Monforte d'Alba (500 mètres d'altitude) à Cascina Pe Mol
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Sol principalemnt marneux et compacts
VINIFICATION	Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes. Macération et fermentation en cuves ouvertes en acier inoxydable. Fermentation malolactique et vieillissement en fût français de 500 litres.
ÉLEVAGE	9 mois en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis. Au nez des notes de fruits noirs et rouges, de vanille et d'épices. La prune noire caractéristique de ce vin est bien présente. En bouche, la fraîcheur caractéristique ressort, avec un noyau fruité et des tanins doux. La finale est longue avec des éclats de fruits et une acidité vive.
CONSOMMATION	Parfait avec des gnocchis à la bolognaise, du jambon au sirop d'érable, des burritos de boeuf mexicains. Servir entre 16° et 18 °C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2030.

CODE SAQ
14337026

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
39.50 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
94/100



JAMES SUCKLING
92/100



WINE SPECTATOR
89/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente une bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvées du domaine sont gardées entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité. Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.