



Barbera d'Alba, 2023

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 vignes se situent dans les villages de Monforte d'Alba (vignoble Cascina Pe Mol), Novello (vignobles Ravera et Rocche di S. Nicola) et Barolo (vignoble Albarella)
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Marneux et compacts
VINIFICATION	Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes. Macération et fermentation en cuve d'inox. Fermentation malolactique et vieillissement en fût français de 500 litres.
ÉLEVAGE	15 mois en fûts en bois, dont une bonne partie sont neufs. Puis 9 mois en bouteille.

CODE SAQ
14799301

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
47.50 \$



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.