



Valmorena, 2020

Marchesi Incisa della Rocchetta
ITALIE, PIÉMONT, BARBERA D'ASTI

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Barbera
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3.7 g/l
SUPERFICIE	7 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la commune de Rocchetta Tanaro, à 150 mètres d'altitude
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Sablo-argileux, riche en minéraux, anciennement recouvert par la mer
VINIFICATION	Vendanges fin septembre à début octobre. Pressurage doux. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Macération entre 12 et 14 jours. Fermentation malolactique spontanée. Stabilisation par le froid pour empêcher la formation de sédiments de cristal tartrique dans la bouteille.
ÉLEVAGE	Quelques mois en cuves inox avant la commercialisation.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis foncé virant au violet sur les bords. Au nez, des arômes intenses avec des notes de cerises au marasquin et de violettes. En bouche, le vin est vigoureux et vibrant, d'une vive acidité, fruité, au goût prononcé. La finale est longue.
CONSOMMATION	Parfait avec une soupe au pistou, des brochettes de légumes à la grecque ou des saltimbocca de poulet, au basilic et aux câpres. Servir entre 16° et 18°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 5 ans.

CODE SAQ
12661480

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.70 \$



PRIX ET MENTIONS



POUR UNE SEMAINE ITALIENNE, LE 08 MARS 2021, TOUT SUR LE VIN "C'EST PLEIN DE VIVACITÉ EN BOUCHE ET ON AIME EN REPRENDRE UN DEUXIÈME VERRE ASSEZ RAPIDEMENT."

« "UN VIN DE FACTURE MODERNE, DONT LA BOUCHE PRÉSENTE UNE CERTAINE CONCENTRATION, MAIS DONT L'ÉQUILIBRE EST IMPECCABLE. DES GOÛTS GÉNÉREUX DE FRUITS NOIRS BIEN MÛRS ET UNE AGRÉABLE RONDEUR, AVEC LAQUELLE TRANCHE L'ACIDITÉ CARACTÉRISTIQUE DU CÉPAGE BARBERA. AVEC UNE VIANDE ROUGE SAIGNANTE ET DES RAPINIS SAUTÉS À L'AIL, C'EST UN RÉGAL !" NADIA FOURNIER, L'ACTUALITÉ, LE 26 FÉVRIER 2021 »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Marchesi Incisa della Rocchetta est l'une des plus anciennes et des plus respectées familles de vigneron du Piémont en Italie. Depuis l'ancêtre, Marchese Leopoldo datant du milieu des années 1800, le vignoble s'est consacré à la culture de la vigne dans un terroir unique, les collines de Monferrato. Avec la proximité des collines des Langhe et du Roero, ces collines offrent certains des meilleurs vins du monde.