

P I N S O G L I O

BARBERA D'ALBA DOC BRIC LA RONDOLINA



LOCALITE : Castellinaldo

CEPAGE(S): 100% Barbera

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Sables d'origine marine et marnes. Petite parcelle d'un seul tenant principalement en sommet de colline (bric en patois piémontais) avec des expositions est, sud et ouest.

ALTITUDE: 250 m.

RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE: 6000kg
(environ 35 hl/Ha)

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les grappes sont sélectionnées tant avant la récolte par le biais d'une vendange en vert qu'au moment de celle-ci, en octobre, par un tri sévère au chais. La vendange est égrappée et foulée puis mise en fermentation pour une dizaine de jours dans des cuves inox thermo-régulées. Après la fermentation, le vin est élevé en foudres de chêne de 1500 litres pendant 16 à 18 mois. A la fin de ce cycle, les différents lots sont ensuite assemblés et homogénéisés en cuve inox pendant quelques mois avant la mise en bouteilles.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

C'est un vin de couleur rouge rubis sombre et intense au bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs avec une touche de tabac et de vanille. Au palais, le vin exprime pleinement sa puissance et sa concentration. Ample et structuré, il se prolonge longuement en bouche dans un équilibre parfait entre les arômes boisés et fruités.

ACCOMPAGNEMENT

C'est un vin qui accompagnera parfaitement les entrées à base de jus de viande et les plats de veau, de viandes en sauce et de gibier. Il propose un bel accord avec le risotto aux cardons. Il est aussi un parfait compagnon des fromages à pâte molle et croûte fleurie tout comme des fromages à pâte pressée plus affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17-18 °C