



Oenotropie

Barbera d'Alba 2009 Luciano Sandrone

ITALIE, PIEMONTE - Vignobles Cascina Pe Mol, Merli, Rocche di San Nicola

Commentaires

Après un hiver 2009 très enneigé, le printemps est assez humide, ce qui permet de restaurer les réserves hydriques. La floraison est régulière, l'été sec et globalement chaud a permis un cycle régulier de la vigne et une excellente maturité phénolique, portée par d'excellentes conditions jusqu'aux vendanges.

Vendanges

25 septembre au 6 octobre 2009

Appellation : Barbera d'Alba

Cépage : Barbera

Vinification

La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage et un léger foulage, le moût est légèrement additionné de Co² pour une journée de macération à chaud. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Macération: En cuves inox ouvertes pendant les premiers 8 à 10 jours de la fermentation alcoolique.

Fermentation alcoolique : 20 jours en cuve inox

Fermentation malolactique: juste après la fermentation alcoolique, en barriques de chêne de 500 litres, dont 50% sont neufs.

Elevage: 12 mois en barriques de chêne français de 500 litres, dont 50% sont neufs.

Viellissement : 9 mois en bouteille avant commercialisation.

Assemblage : automne 2010

Mise en bouteille : Décembre 2010

Production totale: 21800 bouteilles

Alcool : 13.6%

Acidité totale : 6.5 g/l

Ph : 3.43

Note de dégustation

Un vin très gourmand, rond et réglissé, aux tanins soyeux. Très suave et savoureux, c'est un vin de plaisir immédiat. Il épousera parfaitement des plats en sauce, des lasagnes ou un osso bucco, mais pourra également supporter des fromages affinés.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2020