

Barbera d'Alba Pairolero 2009 Sottimano



VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE

Commentaires

Ce vin assemble deux parcelles plantées sur la commune de Neive, dans les crus Basarin et Curra, en exposition su-ouest et sur une superficie totale de 2,5 ha. Le domaine Sottimano n'utilise aucun adjuvant, pesticide, produit de synthèse ou herbicide, et la culture des vignes y est la plus naturelle possible, sans pour autant revendiquer une certification.

Millésime

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

Fin septembre et début octobre 2009

Appellation : Barbera d'Alba

Cépage : Barbera

Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

Fermentation alcoolique et macération : Pendant 18 jours en cuves inox.

Fermentation malolactique et élevage : en barriques françaises de chez François Frères, dans lesquelles le vin séjourne pendant 15 ou 16 mois. 25% de ces barriques sont neuves.

Assemblage : printemps 2011

Mise en bouteille : Été 2011 sans collage ni filtration.

Production totale: 12000 bouteilles

Alcool : 14.5%

Note de dégustation

Un nez riche et épicé, une bouche au volume gourmand, très séduisante, toute en souplesse et velouté : ce vin est une délicieuse friandise, qui déborde de fruits noirs. La finale est salivante, appétante, et ce vin rappelle un peu le somptueux Barbera 2007 du domaine, mais avec plus de fraîcheur. Une réussite majeure ! 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