

BAVA BAROLO

Terroir

Vignobles situés exclusivement dans la commune de Castiglione Falletto à une altitude de 300 mètres d'altitude. Sol calcaire blanc et argile.

Vinification et vieillissement

Le nebbiolo est le dernier cépage à être récolté au vignoble, lorsque les raisins sont bien mûrs et les tanins moins durs. La fermentation avec macération dure 15 jours en fût et la fermentation malolactique a lieu juste après pour profiter de la température et de la réduction de l'environnement de la fermentation. À la fin de l'hiver, afin de maîtriser sa puissance, le vin est mis en partie dans en barils de 50 hectolitres et en partie dans des vieilles barriques où il restera pendant trois ans. La mise en bouteille a lieu en été.

Caractéristiques

Dans le nebbiolo, la couleur des anthocyanes est facilement libérée et reste délicate. Cependant, le Barolo, dès ses premières années de vie, possède une merveilleux couleur rouge-grenat qui n'est jamais trop intense ; le bouquet rappelle des arômes d'épices, de violette, de cacao et de truffes. Ses tanins se ramollissent avec le vieillissement, et en font un vin remarquable.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges tendres.

Press review

« Ces petits plaisirs à plus de 25\$ » Millésime 2006 « Vous voulez déguster un Barolo au sommet? Celui-ci vous en fournit l'occasion à prix correct. Ample et parfumé, pourvu de tanins présents, mais qui savent se faire aimer, surtout avec du gibier.» Jean Aubry, Guide Aubry 2014, 10 avril 2014 *** Millésime 2006 « Plus ferme et structuré que d'habitude, mais néanmoins au style de la maison, privilégiant la fraîcheur et la délicatesse. À boire entre 2013 et 2017. » Nadia Fournier, Le guide du vin Phaneuf 2013, 09 janvier 2014



Producteur

Bava

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Nebbiolo

Pays / région

Italie, Piémont

Appellation

Barolo (DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Température de service

16 à 18 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec