

Bava Barolo Castiglione Falletto

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Nebbiolo
Appellation	Barolo (DOCG)
Producteur	Bava
Pays	Italie
Région	Piémont
Millésime	2010
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Le sol est l'âme du terroir, mais le cerveau de la plante réside dans ses racines. Le sol fournit l'énergie et le climat l'intensité, mais le cerveau de la plante réside dans ses racines qui peuvent créer un excellent fruit grâce à ce que le sol leur offre.

La combinaison du sol et du Nebbiolo fait de Castiglione Falletto le cœur de la production de Barolo. Ici, la ferme et la cave où depuis toujours sont produits les vins Bava dans le respect de son identité d'origine, permettent au terroir de donner au vin sa touche personnelle. La famille Bava poursuit l'objectif que leur Barolo exprime la véritable âme du Nebbiolo sans être influencé par les tendances modernes des écoles de pensée. Le Barolo Bava goûte simplement comme le Barolo de Castiglione Falletto.

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 a lieu pendant 15 jours en fût et la fermentation malolactique, 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 en fût 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 s'assouplissent avec le temps et en font un vin de garde remarquable.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges tendres.

Médailles / Revue de presse



Bava Barolo Castiglione Falletto

- 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

- 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

Code produit

Québec : 10856814