

CIPRESSI DELLA COURT

Terroir

Ce vin est issu d'un vignoble planté en 1973 dans un sol contenant du sable d'Asti, d'ordinaire chaud et bien drainant. Il permet d'obtenir des vins de grande maturité et une acidité modérée. Ces sables principalement calcaire, proviennent de la sédimentation marine. Le vignoble, situé à 230 mètres d'altitude, bénéficie d'expositions sud-ouest et sud-est, et sa production est limitée à 45 hectolitres par hectare.

Vinification et vieillissement

La macération pelliculaire s'effectue pendant 10 à 12 jours en cuves inox, à température contrôlée entre 27 et 30°C. L'élevage se poursuit pendant un an en barriques de chêne français. Le vieillissement dure au moins six mois en bouteille.

Caractéristiques

Un nez intense, ample et précis, sur des notes de cerises et de framboises confites. La bouche est riche, et délicate, avec une belle persistance en fin de bouche.

Accords mets et vins

Idéal avec un plat de pâtes aux accents méditerranéens, et également avec du fromage mi-fort.

Autres informations

Recension du magazine Cellier printemps 2013: "Cipressi della Court est né pour exprimer la quintessence du Barbera : l'élégance, la fraîcheur, le caractère."



Producteur

Michele Chiarlo

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Barbera

Pays / région

Italie, Piémont

Appellation

Barbera d'Asti (DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Température de service

16°C

Pastille de goût

Fruité et généreux

Disponible dans ces provinces

- Québec