

Cipressi Barbera D'Asti

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Barbera
Appellation	Barbera d'Asti (DOCG)
Producteur	Michele Chiarlo
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	16 °C
Disponible	Québec, Nouveau-Brunswick
Statut SAQ	Produit régulier

Terroir

Ce vin est issu d'un vignoble planté en 1973 dont le sol est uniforme et parfait pour la maturation. Contenant une forte proportion de sable, il est principalement calcaire et provient de la sédimentation marine. Exposé sud-ouest, sud-est et est, il culmine à une altitude de 230 mètres et sa production est limité à 45 hl/hectare.

Vinification et vieillissement

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

Caractéristiques

Robe de teinte rubis de bonne intensité. Surprenant par son élégance, il s'affirme par des notes de cerise, de framboise et de chocolat. En bouche, il possède une structure ample et harmonieuse par sa rondeur, qui se prolonge dans une finale soutenue par des notes fruitées.

Accords mets et vins

Idéal avec un plat de pâtes aux accents méditerranéens, des viandes braisées ou marinées, ou avec un fromage mi-fort.

Codes produits

Québec : 12383934, Nouveau-Brunswick : 8002365032100

