

LE ORME

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 calcaires, proviennent de la sédimentation marine. Les vendanges se font manuellement.

Vinification et vieillissement

La macération pelliculaire s'effectue pendant 10 à 12 jours en cuves inox, à température contrôlée entre 27 et 32°C. Le vieillissement dure au moins 16 mois en bouteille.

Caractéristiques

Vin à la robe rouge rubis. Nez élégant et intense, aux notes de fruits des bois. Harmonieux en bouche, avec une rondeur structurée et une finale savoureuse.

Accords mets et vins

Idéal avec des pâtes à la tomate, de la pizza ou des viandes blanches.



Producteur

Michele Chiarlo

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Barbera

Pays / région

Italie, Piémont

Appellation

Barbera d'Asti Superiore (DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

18 °C

Pastille de goût

Fruité et généreux

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Nouvelle-Écosse