

La gamme **Selection Estate** redessine les horizons du vin maison en offrant une quantité limitée de cépages prestigieux provenant de vignobles spécifiques des grandes régions du monde. Les trousseaux 16L de qualité supérieure Selection Estate permettent de fabriquer des vins riches aux saveurs, aux arômes et à la complexité exceptionnels.

Selection Estate ITALIAN BAROLO

Appellation: Alba, Piedmont, Italy

Style: Le Barolo est le champion incontesté des vins rouges italiens, surnommé "le Roi des Vins et le Vin des Rois". La région d'Alba dans le Piedmont est la plus à l'ouest de l'Italie, voisinant la Suisse et la France - le dialecte local est la même "langue d'Oc" que celui que l'on retrouve du côté français de la frontière. Piedmont signifie "le bas des collines" et son niveau d'élévation donne des hivers froids, des étés chauds et secs et des conditions de brumes fraîches lors des vendanges de l'Automne.

Les raisins Nebbiolo sont ainsi nommés en raison de ces brumes (nebbia). Très exigeants dans leur croissance (et très rarement retrouvés à l'extérieur du Piedmont), ils exigent des sites protégés faisant face au sud avec des sols calcaires et crayeux, alors que la région de l'Alba possède les meilleurs rendements du Piedmont résultant en des raisins avec des tannins relevés, une bonne extraction et le plus important, une acidité marquée donnant ainsi une belle structure et un potentiel de vieillissement accru.

La dévotion à la tradition, propre au Piedmont, et leur fierté pour leurs vins d'origine sont apparentes dans le Barolo du Piedmont de la série Estate. D'une puissance moyennement corsée, avec une couleur vive cerise foncée, et dans lequel les tannins dominent les saveurs au début, avec une touche d'austérité et une astringence marquée en finale. Haut en acidité, les niveaux de tannins et d'alcool défient le palais lorsque le vin est jeune, mais, avec le temps, vient la récompense: des saveurs de fraises mûres, une effluve de goudron, des arômes de rose et de violette, et une riche et savoureuse pointe de truffes.

Conditions de vendanges: pH 3.5, Brix 23.0, T.A. 5.3g/l

Styles similaires: Selection Original Style Barolo

Gastronomie: Plats d'agneau ou de bœuf braisé, charcuterie, mets de viande de gibier, steak grillé et tout plat accompagné de truffes.

Sucrosité: 0 (extrêmement sec)

Alcool par Volume: 12,5 - 13,0 %

Chêne: 60 g chêne régulier et 60 g chêne rôti

Mûrissement: Boire le Barolo Selection Estate avec moins d'un an d'âge donnera un excès de tannins et une astringence marquée, mais on ne retrouvera des notes de rose et de fraise qu'après 12-18 mois de vieillissement. Les notes de violette, de goudron et de truffe ressortiront seulement tout en développant des arômes intenses (et une magnifique et longue finale en bouche).



Devenez un virtuose de la vinification.
Visitez nous à www.vinexpert.com