



## ● Barbera d'Alba Bric du Luv

ROU708

### Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui. Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002 Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

### Reconnaissance

92 points - James Suckling (mill 2022) 93 points - Falstaff (mill 2022) 92 points - James Suckling (mill 2021) 92 points James Suckling (mill 2020) Top Wine - Slow Wine (mill 2020) 92 pts James Suckling (mill. 2017) 93 pts James Suckling (mill. 2016) 92 pts Wine & Spirits Magazine (mill. 2016)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Ca Viola
<b>Région viticole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	100% barbera d'Alba
<b>Appellation</b>	Barbera d'Alba DOC	<b>Conservation</b>	15 ans + suivant le millésime
<b>Service</b>	15-16 °C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis intense avec une nuance violette.

#### Nez

Le nez présente des notes fruitées typiques de ce cépage unique avec des notes de balsamique et de menthol.

#### Bouche

Le vin a une bouche ample, douce et agréable, ainsi qu'une puissance et une élégance qui indiquent son potentiel de garde. Finale très longue avec des arrière-goûts précis.

### Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et foie de veau grillé. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

### Commentaires

Sols: limoneux sableux, peu profond, de couleur blanchâtre, calcaire, avec un pH alcalin. Âge moyen des vignes: 65 ans  
 Orientation: sud Altitude: 400 mètres au-dessus du niveau de la mer Densité : 5000 pieds / hectare Rendement / Hectare: 45-50 ql.  
 Macération et fermentation: 20 à 25 jours en cuves à température contrôlée. Vieillessement: 13 à 15 mois en grands fûts Vin non filtré Sucre résiduel: 0,5 g/l

### En une ligne