



G.D.VAJRA

G.D. VAJRA

Barbera d'Alba DOC 2024

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Barbera

Les vignes : Les vignobles Fossati, San Pietro, Passau et Fontani (Commune de Barolo) ont des sols riches en marnes blanches qui procurent au vin des notes délicates de petits fruits. D'un autre côté, le vignoble de Piedicucche (Commune de Novello) est composé de sols plus sombres qui sont riches en argile et en fer donnant au vin plus de corps et de structure. Dans la Commune de Sinio, le vignoble de Bricco Bertone qui est beaucoup plus ancien est formé de sols calcaires et confère au vin plus de complexité avec des notes de fruits noirs, d'encens et de cendre.

Vinification : Les récoltes du Barbera se font dans la seconde moitié de Septembre. Toutes les vendanges se font manuellement. La fermentation dure environ de 15 à 20 jours selon le millésime. Le vieillissement se fait en alternance entre fûts de chêne et des cuves en inox durant 12 mois.

Dégustation : Robe rouge violacée d'une belle élégance. Au nez le Barbera est riche et puissant, on perçoit des arômes fruités, de tabac et d'épices. En bouche, on retrouve des notes minérales de graphite et de fruits noirs.

Code : 13112167

Prix : 32,25\$

Prix licencié : 28,05\$

Uvc : 12

