



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## Barbaresco DOCG 2022

Produit en approvisionnement continu

Le Nebbiolo a une âme double : le Barolo exprime la force et la puissance, le Barbaresco la classe et l'élégance. Les caves Villadoria disposent d'une autorisation ministérielle spéciale pour produire et affiner le Nebbiolo pour le Barbaresco en dehors de la zone de production. Cette autorisation a été accordée à quelques domaines viticoles historiques de la zone Barolo et permet de suivre l'ensemble du processus de vinification. Même pour le Barbaresco, le style de Villadoria est traditionnel, en ligne avec son concept Barolo. De grands fûts et de longs séjours sur les peaux créent un vin noble d'une élégance incontestable.

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Nebbiolo

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à la main, égrappés puis foulés très doucement. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée. La durée de macération varie selon les millésimes, de 15 à 20 jours, durant lesquels des remontages fréquents permettent d'extraire les substances nobles des pellicules. La fermentation malolactique se déroule spontanément après soutirage

**Dégustation :** Barbaresco traditionnel, de couleur rouge grenat aux reflets rubis, au nez éthéré aux arômes de rose et de violette, de confiture de fruits rouges, de framboise, mais aussi de vanille, de muscade, de poivre blanc et d'anis. En bouche il est ample avec des tannins qui ne prédominent jamais, équilibré et persistant.

**Accords :** Plats de pâtes avec sauces à base de viande, viandes rouges, plats braisés et gibiers, fromages y compris les fromages affinés.

**Service :** entre 18°C et 20°C

**Code :** 13436751

**Prix :** 31,75\$

**Licencié :** 27,61\$

**UVC :** 12

