



G.D.VAJRA

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE

## DOC Superiore 2021

Spécialité par lot

**Région:** Piémont

**Cépage :** 100% Barbera

**Les vignes :** Pour cette cuvée, seulement les meilleures parcelles sont sélectionnées. La famille maintient des vignes de Barbera au milieu de leur Nebbiolo sur leur parcelle Bricco delle Viole afin de produire une Barbera qui dispose des meilleures conditions. Les sols sont composés d'argile et marnes blanches, riches en magnésium.

**Vinification :** Les récoltes et le transport se fait manuellement afin de préserver les raisins intacts. Un triple tri successif est opéré afin de garder seulement les meilleurs raisins. La macération dure 35 jours et une fermentation malolactique s'opère par la suite. L'élevage dure 22 mois en barriques de Slovénie de 25hl.

**Dégustation :** Robe rouge aux reflets violets. Au nez, le vin est très aromatique avec des notes complexes de fruits rouges, de fleurs et une certaine minéralité. En bouche la texture est soyeuse et enveloppante.

**Code :** 13198626

**Prix :** 43,75\$

**Prix licencié :** 38,05\$

Uvc (12)

