



COSTA BRUNA 2021

Barbera d'Alba DOC

Spécialité par lot

Une partie du vignoble a été replanté entre 1995 et 2005 : le reste remonte à 1930 et produit des raisins d'excellente qualité en petites grappes, avec également de petits grains, mais riches en couleurs, charnus et très sucrés. Les nouvelles boutures ont été obtenues de la sélection en masse des vieux ceps, et greffées sur 420/A, peu vigoureux et d'une excellente compatibilité avec le sol et le cépage Barbera.

Région: Piémont

Cépages : 100% Barbera

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 10/12 jours à une température maximale de 28/30°C, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Élevage en fûts de chêne pendant environ un an.

Dégustation : Rouge pourpre violace, parfum vineux et complexe de fraises des bois et de cerises, floral et épicé. En bouche, belle structure, acidité fraîche, agréable aussi bien les premières années qu'à maturité. Vin pouvant accompagner tout un repas qui se marie bien avec des cochonnailles, des pâtes sauce tomate, des grillades et votre pizza favorite. Idéal avec des fromages affinés à pâte semi-ferme tel Laracam et Migneron.

Code SAQ : 14508981

Prix : 29,40\$

Prix licencié : 25,57\$

Uvc : 12



PODERI COLLA®

