

DOMAINE TORELLI (Bio)

Barbera d'Asti DOCG 2018

Cuvée Bricco dei Mandorli

Barbera 100%

Piémont



En dehors de ses terroirs de prédilections piémontais, le Barbera est utilisé en assemblage en Emilie-Romagne et en Lombardie. Il a depuis une vingtaine d'années, grâce à son aptitude à supporter les climats chauds, connu un important développement dans le sud de l'Italie. L'ensemble des surfaces cultivées est de l'ordre de 50 000 Ha. Il est à noter que ce cépage a connu également un développement remarquable aux Etats-Unis et en Amérique du Sud.

Jusqu'à la fin des années 80, il se produisait dans le Piémont des vins de masse au caractère ordinaire, mais jamais dépourvus de couleur et de fruité. Il faut attendre le début des années 90 pour voir enfin se développer des modes de culture et des techniques de caves dignes de ce nom.

On a vu alors apparaître des vins formidables, denses et aromatiques à partir des deux appellations (DOP) Barbera d'Asti et Barbera d'Alba. La climatologie du Piémont est superbement adaptée grâce à des étés chauds et des hivers rigoureux, à une maturité lente et optimale du cépage.

Bien connu pour sa production de Moscato d'Asti, Gianfranco Torelli est également un excellent vinificateur de vins rouges des cépages indigènes Barbera et Dolcetto.

Son Barbera d'Asti 2018 est un excellent exemple d'un Barbera à la fois puissant, concentré et fruité, bien adapté à une cuisine de type méditerranéenne.

Garde prévisible : de 5 à 10 ans dans une bonne cave fraîche.