LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba La Burdinota del Ciabot
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Traversa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine Traversa fut fondé en 1834 par le grand-père Giacomo. La cave est nichée sur l'une des plus belles collines de Neive (village de l'appellation Barbaresco), la colline Canova. Entourée des vignobles de propriété, cette ferme familiale a été restaurée récemment. La famille Traversa garde un profond respect pour son histoire, en témoigne sa cave destinée à la maturation des grands vins rouges datant du 19ème siècle. Le domaine est actuellement aux mains des frères Flavio et Franco qui poursuivent le travail de leurs aïeuls. Cette adorable famille italienne produit l'un des plus gourmands et des plus purs Moscato d'Asti qu'il nous est été donné de déguster. On a littéralement l'impression de croquer dans du raisin frais ! Mais leurs vins phares restent bien évidemment les Barbaresco. Ces derniers bénéficient toujours d'une longue période de maturation en bouteille avant d'arriver sur le marché. Le cru Starderi est élaborée à partir de vieilles vignes de plus de 80 ans, avec un très faible rendement. Une petite production familiale où tout est fait authentiquement avec passion de la vigne à la bouteille. Même les étiquettes sont dessinées à la main !
Servir sur	pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Viticulture	Biologique
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique