LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Altare Elio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionnaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant. Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina' est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté. La Barbera d'Alba a une couleur intense rouge rubis. Arômes fins et typiques à la Barbera : baies noires et épices douces. Bouche élégante, riche, puissante et de beaux tannins fruités. Longue finale.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	La Mora. Les vignobles sont situés à 250-280m d'altitude, orientation sud-est, est. Le sol est sablonneux et contient du calcaire. L'âge moyen des vignes est 10-30 ans.
Rendement	4500 kg par ha
Vendange	Septembre
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 4-5 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 5-6 mois en barriques françaises.
Elevage	5-6 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	18.000 bouteilles