LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera del Monferrato Superiore
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Villa Sparina
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera del Monferrato Superiore
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village. Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot. Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera. L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses. Le Barbera a une couleur profonde rouge rubis et un bouquet de petits fruits rouges (cerises et baies). Caractère fruité et riche, tannins souples et finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Rivalta Bormida, Monferrato. Vignes plantés il y a 25 années, à 300-320m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol d'argile et de calcaire. Densité de plantation est de 4.500 pieds/hectare
Rendement	5.000 kg de raisins/ha
Vendange	Mi-octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox pendant 2 semaines. 20% du vin mûrit 12 mois en cuves inox, le reste en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	80% du vin 12 mois en barriques françaises. Le reste en cuves inox. Finalement encore 12 mois de bouteille avant commercialisation.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	30.000 bouteilles

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30