LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Dolcetto d'Alba Tumalin
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Traversa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Dolcetto d'Alba
Cépages	100% dolcetto
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 ! Le Dolcetto d'Alba Tumalin a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez développe de beaux arômes de fruits rouges. La bouche est également sur le fruit, juteuse et harmonieuse, de structure moyenne. La finale est toute en fraîcheur.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Neive, vignoble planté dans les années '80.
Fermeture de bouteille	diam