



***D.O.C. Barbera d'Alba
2005
Luigi Oddero et Figli***

Caractéristiques

Région :	Italie Piémont
Appellation :	D.O.C. Barbera d'Alba
Encépagement :	Barbera
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Sud-Ouest en coteaux
Vendanges :	Manuelles
Vinification :	Traditionnelle en foudres
Elevage :	12 mois en foudres
Vinificateur :	Luigi Oddero
Propriétaire :	Luigi Oddero

Analyse

Visuel :	Robe grenat très sombre
Olfactif :	Le nez est très ouvert et élégant. Les fruits rouges très mûrs ainsi que les fruits des bois se dégagent du verre. On y distingue du cassis, de la prunelle, quelques légères notes cacaotées et épicées (poivre noir) et minérales (craie humide).
Gustatif :	La bouche est déconcertante de soyeux et de velours. Les tanins se font tellement agréables qu'ils s'oublient et laissent place à une superbe fraîcheur finale qui appelle immédiatement une autre gorgée.
Global :	A maintenant 80 printemps, M. Oddero reçoit personnellement ses clients chez lui à La Mora et propose des vins qui sont à son image: élégants et de grande classe!

Dix-verres

Apogée :	2008-2015
Prix estimé à ce jour :	14.00 € TTC – Tarif Club: 12.90 € TTC
Accords mets - vin :	Assiette de divers jambons italiens (Parme, Aoste) et saucissons. Petits gibiers, perdreaux, pigeon...
Service :	Servir à 17°C