



## *D.O.C. Barbera d'Asti Ronco Malo 2005 Bera Vittorio E Figli*

### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Italie Piémont
<b>Appellation :</b>	D.O.C. Barbera d'Asti
<b>Encépagement :</b>	Barbera
<b>Age moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Situation :</b>	En collines exposées Nord
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle cuves en béton, 40 jours de macération
<b>Elevage :</b>	18 mois sur lie en cuve
<b>Vinificateur :</b>	Luigi Bera
<b>Propriétaire :</b>	Luigi Bera

### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe grenat à légers reflets violacés
<b>Olfactif :</b>	Le nez intense navigue entre fruits noirs mûrs (prune, cassis) et végétal (feuilles de cassis). Là encore, le vin est marqué par une étonnante minéralité (craie humide, silex). Ce mélange d'arômes apporte une certaine profondeur au vin.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, l'attaque annonce une belle matière avec beaucoup de tanins très fins. Le milieu de bouche est de courte durée, car immédiatement dynamisé par une acidité digne des plus grands terroirs calcaires. La finale étirée finit élégamment réglissée.
<b>Global :</b>	Une cuvée excitante, pleine de fraîcheur, à consommer à table de toute évidence !

### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008-2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	21.80 € TTC – <b>Tarif Club: 19.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Carpaccio di Vitello (Carpaccio de veau à l'huile d'olive et au jus de citron)
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure