

DRINKS.

Matteo Correggia Barbera d'Alba Superiore Marun DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article | 40901421 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Piémont |
| Embouteilleur | Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella, Via Santo Stefano Roero, 124 12043 Canale d'Alba (CN) Italy |
| Marque | Matteo Correggia |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Robe: rouge grenat intense. Nez: arôme est très fruité, baies mûres, un peu de tabac, café et menthe. Bouche: très souple avec des tanins doux. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à 100% à base de Barbera |
| Etiquette | graphique |
| Organique | Oui |
| Vegan | Oui |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |



| | |
|--------|-----|
| Tannin | Oui |
|--------|-----|

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Température de consommation | 16-18 degrés |
|-----------------------------|--------------|

| | |
|-----------|------|
| Millésime | 2021 |
|-----------|------|

| | |
|----------------|---|
| En accord avec | légumes, fromages, viandes rouges, viandes blanches |
|----------------|---|

Description

La région de Roero, dans le Piémont italien, est restée longtemps inconnue, bien qu'elle possède des régions célèbres dans son voisinage direct, comme Barolo et Barbaresco. Lorsque Matteo Correggia a repris le domaine viticole de son père en 1987, il a contribué à faire connaître toute la région, avec un grand succès. Les vins du Roero ont un beau fruité et une belle élégance. Le paysage est caractérisé par de nombreuses forêts, d'innombrables collines et gorges. Certains des vignobles sont extrêmement pentus. Les sols ont une base sableuse, en partie avec des couches calcaires. Le climat est très équilibré, les hivers froids alternent avec les étés chauds. Le vin rouge Barbera d'Alba est produit à partir du cépage Barbera et à des températures contrôlées de 28-30 degrés, la fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable. La macération dure environ 6 à 8 jours et la fermentation 10 à 15 jours. Le vin mûrit ensuite en barriques pendant 18 mois, puis 4 à 5 mois supplémentaires dans des cuves en acier avant sa mise en bouteille.