

Barilà Langhe D.o.c. Nebbiolo

Une expression intrigante et harmonieuse qui témoigne de la grande passion du domaine Dosio Vigneti pour les grands classiques et, en même temps, du lien fort avec le territoire et la tradition piémontaise, encore renforcé par le nom Barilà : les vieux tonneaux autrefois utilisés pour mesurer le blé dans les marchés des Langhe.



Cépages: Nebbiolo et Cabernet Franc

Zone de production: commune de La Morra

Altitude: de 350 à 450 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux avec des inclusions de sable

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Ouest

Vendange: manuelle, octobre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 12 à 15 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en fûts de chêne de différentes capacités.



Robe: rouge grenat intense;

Nez: sensations de violette, rose fanée et petits fruits;

Bouche: excellent équilibre entre acidité et tanins.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: parfait avec viandes rouges, gibier et fromages affinés. Savourez un verre de Barilà lors d'un apéritif à base de salami et fromage.

Vin qui gagne en complexité avec l'affinage en bouteille, tout en restant agréable et très plaisant même dans sa jeunesse.

DOSIO