

VICARA

Volpuva Barbera del Monferrato DOC 2020

Domaine	VICARA Visconti Cassinis Ravizza
Région	Piémont
Appellation	Barbera del Monferrato DOC
Catégorie	Rouge
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Barbera 95%, Freisa 5%
Vinification	Vendange manuelle. Levures indigènes. Elevage en cuve inox.
Production	6.600 bouteilles
Degré alcoolique	15%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Au nez il s'ouvre avec des notes florales de violettes, et de petits fruits rouges, de cerises, de cassis.
Saveurs	Belle structure. Grande fraîcheur. Tannins souples. Sec, droit, très propre. Délicieuses saveurs de petits fruits rouges, cerise noire, prune. La fin de bouche est longue, équilibrée et accompagnée d'une délicate acidité. La pureté de la Barbera, un vin extrêmement agréable à boire !
Température de service	15 - 17° C
Accord mets et vin	Idéal pour toute les occasions. Très agréable sur des charcuteries ou des pâtés. Tagliatelle al ragù de lièvre. Risotto à la saucisse et fromage Castelmagno. Parfait sur les viandes rouges grillées, polpettone farci (pain de viande). Accompagne bien les fromages demi affinés.
Potentiel de garde	7 - 8 ans
Note	Le Monferrato région des provinces d'Alessandria et d'Asti, caractérisée par une succession de splendides collines viticoles sur une terre rude, aussi difficile que généreuse, fait naître des vins qui ont littéralement marqué l'histoire de l'œnologie italienne. C'est ici que trois entreprises viticoles, Azienda Agricola Visconti, Cassinis et Ravizza, ont créé un nouveau projet passionnant : Vicara. Situées dans des zones particulièrement adaptées à la viticulture, leurs vignes en guyot, qui ont entre sept et soixante-dix ans, sont soignées avec maniaquerie. Du Barbera au Grignolino, en passant par les blancs jusqu'aux bulles, des vins à ne pas manquer.

VICARA

Cascina Rocca 33 Barbera del Monferrato DOC 2019

Domaine	VICARA Visconti Cassinis Ravizza
Région	Piémont
Appellation	Barbera del Monferrato DOC
Catégorie	Rouge
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Barbera 100%
Vinification	Vendange manuelle, uniquement les meilleures années. Vignes à une altitude de 280 mètres. Elevage 10 à 15 mois en barriques et fûts de chêne puis 12 mois en bouteille.
Production	2.290 bouteilles
Degré alcoolique	15%
Couleur	Rouge rubis sombre
Arômes	Aromes intenses de cerise, de mûre et de prune accompagnées de délicates notes d'épices douces, balsamiques et très légèrement fumées.
Saveurs	Vin de très belle structure et élégance. Chaud et aromatique. Un parfait équilibre des saveurs fruitées et des notes d'évolution. Des tannins bien fondus. La fin de bouche est savoureuse et très persistante, d'une grande élégance. Probablement une des meilleures Barbera du Piémont. Un vin incroyable de pureté !
Température de service	16 - 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuterie de gibier, viandes rôties, cochon de lait et agneau au four. Bœuf Wellington truffé aux cèpes. Excellent avec des fromages affinés.
Potentiel de garde	8 - 10 ans
Note	L'étiquette représente la plaque du numéro 33 de la Cascina Rocca en ruine qui se trouve poétiquement au milieu de rangées de vignes qui s'étendent, à 280 m d'altitude, sur 2 hectares le long d'une magnifique crête toujours exposée aux brises de tramontane. Cru entièrement cultivé à la main, cette Barbera profonde et intrigante, est caractérisé par une certaine acidité.

VICARA

Airales Monferrato Bianco DOC 2020

Domaine	VICARA Visconti Cassinis Ravizza
Région	Piémont
Appellation	Barbera del Monferrato DOC
Catégorie	Blanc
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Cortese 85%, Chardonnay 10%, Sauvignon Blanc 5%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 280 mètres. Elevage en cuve inox.
Production	4.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Jaune paille
Arômes	Au nez il s'ouvre avec des notes florales et fruitées de pêche blanche et de poire.
Saveurs	Sec, minéral, et enveloppant. Très bien équilibré, se distingue par sa fraîcheur qui traverse le palais avant de se refermer avec une bonne persistance de notes agrumées, de pêche et nectarine. La fin de bouche est longue, équilibrée et accompagnée d'une délicate acidité. Un vin blanc de plaisir, très élégant !
Température de service	8 - 12° C
Accord mets et vin	Idéal en apéritif. Ceviche de poulpe. Tartare de thon. Salade de riz. Spaghetti bottarga e vongole. Fromage de chèvre frais.
Potentiel de garde	5 ans
Note	Airales signifie « zone ensoleillée » dans l'ancien dialecte Monferrato. Le vignoble est en effet situé à environ 280 m d'altitude. au sommet d'une colline venteuse et perpétuellement exposée au soleil. Produit sur quelques rangées de Chardonnay, Sauvignon Blanc et Cortese, la vinification est limitée à quelques bouteilles très sélectionnées. Le terroir qui abrite ce vignoble est riche en sédiments marins et en fossiles qui remontent à la préhistoire lorsque Monferrato était encore une étendue de mer bleue.