Barbera d’Asti “Il Bergantino” – Mauro Gaudio – Piémont, Italie – 2016

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l’émission de CO2 générée par l’intégralité de la démarche d’importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d’impact sur l’environnement que les autres vins provenant d’autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Mauro Gaudio fait partie depuis quelques années des leaders des vins de Vignale Monferrato. Après plus d’une année de recherche autour de cette appellation pour laquelle nous avons toujours eu un grand intérêt, les vins de M. Gaudio nous ont séduits par leur complexité, minéralité et finesse. Le domaine s’étend sur 13 hectares, pour une production annuelle de 80 000 bouteilles. Une vraie découverte ! Ces vins sont assurément des valeurs sûres dans le Piémont et proposent une très belle garde.

Cépages : 100% Barbera

Sol : Calcaire avec des sédiments marins riches en fossile

Vinification : Elevage de 12 moins en barriques de chêne français

Dégustation : Rouge violacé très profond. Cerise noire et prune, relevées par quelques touches de vanille, de tabac, et de menthe, provenant de la barrique. Doux et velouté dans la bouche, pour des fruits rouges secs et de la prune.

Accords : Excellent avec des ragôuts, des rôtis et des fromages