Nebbiolo d’Alba “Cascinotto” – Claudio Alario – Alba, Piémont, Italie

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®

Claudio Alario, un vigneron comme on n’en trouve plus assez, humble et méticuleux, cultivant et bichonnant littéralement ses vignes de Nebbiolo et Barbera à Barolo et Alba. Une rencontre avec un producteur plus que passionné que l’on vous recommande vivement, à garder précieusement dans sa cave et savourer lors de bonnes occasions.

Le domaine date du tournant du 19ème siècle, transmis de génération en génération jusqu’au fils Claudio, et fait 12 hectares pour environ 25 000 bouteilles produites par an (dont 50% en Dolcetto et 30% en Nebbiolo). D’une concentration et souplesse incroyables, ces vins nous ont immédiatement frappés par leurs complexité et authenticité. Des vins fruités et amples, produits pour la longévité chez un des producteurs les plus en vue dans cette petite appellation prestigieuse.

Surnommé le petit Barolo ; même cépage, même viticulture, même terroir, même vinification que les deux autres Barolos du producteur…

Cépage : 100% Nebbiolo

Terroir : Diano d’Alba, Cascinotto

Viticulture : Age des vignes moyen de 40 ans, densité de 4000 à 5000 pieds/hectare et rendement de 50 à 60 hl/ha

Vinification : En cuves thermo-régulées, élevage en barriques neuves de chênes français de 20 mois

Dégustation : Un vin puissant, complexe et délicat à la fois, sur des arômes puissants de petits fruits rouges gourmands