

BAROLO PERNO

Cascina del Monastero



 Italie

 Piémont

 Barolo docg

 Nebbiolo

 14.5%

 rubis brillant.

 élégant sur des notes de florales, fruitées (framboise, cassis) et épicées.

 ample et rond avec un trame tannique fondue et plaisante.

 La fermentation dure entre 15 et 20 jours. Elle est suivie par un affinement de 36 mois dans des barriques de taille moyenne de chêne Slovène, qui amène une très grande élégance à ce vin typique du Barolo.

NOS

RECOMMANDATIONS

 10 à 15 ans

 Viandes rouges et blanches, bœuf braisé au Barolo, risotto et tagliatelle à la truffe, fromages corsés.

 Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concentration et d'une intensité

PIÉMONT



Bordé par les Alpes au nord et à l'ouest, et par l'Apennin au sud, le Piémont tire son nom des massifs montagneux qui l'entourent (Piemonte se traduit littéralement « pied des monts »). Bien qu'il ne se classe qu'en septième position en terme de production de vin parmi les régions d'Italie, le Piémont joue à bien des égards un rôle de tout premier plan.

A l'image de l'amoncellement des parcelles qui compte plus de 100'000 producteurs de vin, la région du Piémont compte la plupart des DOC (*denominazione di origine controllata* ou *appellation d'origine contrôlée*) du pays.

Chaque région dispose d'un micro-climat unique et de sols bien spécifiques, ce qui permet aux différents vins du Piémont de se distinguer les uns des autres et d'offrir une large palette de vins d'exception, parmi lesquels le barolo, le barbaresco et le gattinara trônent en champions toutes catégories.

CASCINA DEL MONASTERO

En 1926, Alessio Grasso, vigneron à Treiso, achète cette vieille propriété située dans le petit village de « Annunziata di La Morra » à quelques kilomètres d'Alba. Au 18ème siècle, la Cascina del Monastero était un monastère de moines bénédictins.

La cave et la bâtisse datent encore de cette époque. Aujourd'hui, le domaine est géré par le petit-fils d'Alessio, Giuseppe Grasso. Avec son épouse Velda, ils ont développé un charmant agritourisme dans lequel ils accueillent leurs visiteurs. Les vins produits par la Cascina del Monastero puisent leur générosité et parfums dans les sols argilo-calcaires des vignobles situés plein sud à une altitude moyenne de 250 mètres. Beppe et Velda produisent des vins de grande qualité, tels que leur Barbera Leprie, Langhe Rosso et divers Barolo.



Découvrez les autres producteurs du [Piémont](#), et particulièrement [Gaja](#), [Pio Cesare](#), [Travaglini](#) et [Berta](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch