

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbaresco Riserva Canova Ciabot
<b>Millésime</b>	2016
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Traversa
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barbaresco
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	Le domaine Traversa fut fondé en 1834 par le grand-père Giacomo. La cave est nichée sur l'une des plus belles collines de Neive (village de l'appellation Barbaresco), la colline Canova. Entourée des vignobles de propriété, cette ferme familiale a été restaurée récemment. La famille Traversa garde un profond respect pour son histoire, en témoigne sa cave destinée à la maturation des grands vins rouges datant du 19ème siècle.

Le domaine est actuellement aux mains des frères Flavio et Franco qui poursuivent le travail de leurs aïeux. Cette adorable famille italienne produit l'un des plus gourmands et des plus purs Moscato d'Asti qu'il nous est été donné de déguster. On a littéralement l'impression de croquer dans du raisin frais ! Mais leurs vins phares restent bien évidemment les Barbaresco. Ces derniers bénéficient toujours d'une longue période de maturation en bouteille avant d'arriver sur le marché. Le cru Staderi est élaborée à partir de vieilles vignes de plus de 80 ans, avec un très faible rendement.

Une petite production familiale où tout est fait authentiquement avec passion de la vigne à la bouteille. Même les étiquettes sont dessinées à la main !

Barbaresco venant d'une des plus belles collines de la région : Canova. Le vin repose quelques années en cave avant d'être mis sur le marché. Couleur concentrée et arômes intenses de violettes et de framboises. La bouche est pleine et juteuse.

<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
-------------------	--

<b>Vendange</b>	Octobre
-----------------	---------



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)