

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera D'Alba La Burdinota Del Ciabot
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Traversa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera

Description 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 Starderer 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 !

Vin rouge rubis intense avec des reflets pourpres. Arôme lumineux et large de myrtilles mûrs, herbes, cerises sauvages et réglisse. Un vin délicat, sec et chaud. Goût des amandes qui dure longtemps. Ce barbera vecchie vigne provient de raisins récoltés tr

Servir sur pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier

Viticulture Biologique

Fermeture de bouteille diam



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)