

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera del Monferrato Superiore
Millésime	2018
Producteur	Villa Sparina
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera del Monferrato Superiore
Cépages	100% barbera
Description	<p>La Villa Sparina, dirigée par Massimo Moccagatta, se consacre depuis de nombreuses années au cortese, un des cépages blancs les plus personnels du Piémont. Le domaine a d'ailleurs collaboré à l'accession de l'appellation Gavi, à base de cortese, au statut de DOCG. La Villa Sparina est installée au nord de Gavi, ce nom désignant à la fois l'appellation et un village.</p> <p>Certains vins peuvent dès lors porter le nom de Gavi di Gavi. Selon la loi, l'appellation porte sur des vins tranquilles, frizzante et spumante. La Villa Sparina les a tous en assortiment, la version tranquille plaisant le plus à l'étranger. Sous un climat bourguignon et une philosophie du même acabit, l'accent est mis sur le fruité naturel avec des notes de pêche et d'abricot.</p> <p>Le cru spécial 'Monterotondo' affiche la qualité ultime qu'un cortese peut atteindre à Gavi. Avec ses deux Monferrato, la maison démontre qu'elle a aussi un certain talent pour le barbera.</p> <p>L'œnologue Federico Curtaz profite d'un climat frais pour donner à ses vins l'élégance et le fruité nécessaires pour escorter dignement la gastronomie contemporaine proposée par l'excellent restaurant 'La Gallina' du domaine. On peut également y passer la nuit (la Villa Sparina est un resort). La maison d'hôtes 'L'Ostelliere', juste au-dessus des caves à vin, propose de superbes chambres, agréablement luxueuses.</p> <p>Le Barbera a une couleur profonde rouge rubis et un bouquet de petits fruits rouges (cerises et baies). Caractère fruité et riche, tannins souples et finale fruitée.</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Rivalta Bormida, Monferrato. Vignes plantés il y a 25 années, à 300-320m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol d'argile et de calcaire. Densité de plantation est de 4.500 pieds/hectare
Rendement	5.000 kg de raisins/ha
Vendange	Mi-octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox pendant 2 semaines. 20% du vin mûrit 12 mois en cuves inox, le reste en barriques françaises.
Elevage	80% du vin 12 mois en barriques françaises. Le reste en cuves inox. Finalement encore 12 mois de bouteille avant commercialisation.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	30.000 bouteilles
Potentiel de garde	Jusque fin 2028

