



Deltetto, Canale (Piémont)

Barbera d'Alba Bramé DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Deltetto
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Le Barbera Bramé provient d'une ancienne parcelle de crus, à l'exposition sud-ouest, située dans la commune de Castellinaldo. Après une cuvaison traditionnelle de 7 jours à 28 °C, 20 pour cent du vin est élevé en barriques usagées et le reste en grands fûts de chêne.

Notre note de dégustation

Le Barbera Bramé séduit grâce à sa robe rouge rubis dense et ses reflets violets. Arômes typiques et frais de cerises et de vanille. Au palais, il révèle une belle structure et une agréable fraîcheur. Un cru doux et velouté à la rondeur remarquable.

Deltetto

Antonio Deltetto, sympathique et modeste, a repris l'exploitation familiale en 1977 et a transformé l'ancienne cave commerciale en une entreprise de pressurage intégrale. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur plus de 21 hectares de vignoble. L'accent est principalement mis sur la superstar blanche Arneis, mais les Deltetto font également preuve d'une ambition saine et d'un grand talent dans les vins rouges. Aujourd'hui, les enfants Carlo, Cristina et Claudia perpétuent la tradition familiale, en harmonie avec la nature, comme leur grand-père Carlo (affectueusement surnommé "Carlin") le leur a enseigné.



Convient avec

