WEIBELWEINE



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piémont)

Barbera d'Alba Santo Stefano DOC

Millésime	2022
Viticulteur	Mascarello Giuseppe
Région	Piémont
Degré	15.5% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

La récolte a lieu durant les 2 premières semaines d'octobre. A la suite de la cuvaison traditionnelle de 15 à 20 jours, le Barbara est élevé durant environ 18 mois dans de grands fûts de chêne.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis intense aux reflets violets. Au nez, arômes fruités de cassis, de mûres et de cerises. Très concentré et épicé en bouche. Intenses notes fruitées de cerises, de quetsches et des tanins merveilleusement fondus pour une grande finesse.

Mascarello Giuseppe



Le domaine de Mascarello Giuseppe e Figlio possède une tradition viticole vieille de 150 ans. Le patron, Mauro Mascarello, fait partie d'une espèce malheureusement en voie de disparition, les traditionalistes du Barolo; ceux qui ne se laissent pas dicter ce que la mode du goût internationalisé préconise, mais produisent grâce au Nebbiolo, ce cépage exceptionnel, un vin rouge puissant, riche en tannins, profond, avec un fruit délicat. La recette en est simple: un soin irréprochable à la vigne, une longue cuvaison et un élevage patienten grands fûts de chêne slovène. Le domaine a acquis sa réputation grâce à un excellent Barolo de la parcelle unique de Monprivato, à Castiglione Falletto. La famille Mascarello applique une philosophie qualitative des plus strictes: les ceps sont toujours élagués à la main, afin de ne pas endommager ces raisins de grande qualité, ce qui réduit le rendement du vignoble. Même si les possibilités techniques ont évolué au cours du temps, la famille Mascarello a choisi de rester fidèle à sa philosophie.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch