weibelweine

Franco Roero, Montegrosso d'Asti (Piémont)

Barbera d'Asti Sichei DOCG

Millésime	2023
Viticulteur	Franco Roero
Région	Piémont
Degré	15.5% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Le vin Barbera d'Asti Sichei est issu de vignes ancestrales, enracinées dans le sol argilo-calcaire de la commune de Montegrosso d'Asti. Après une fermentation traditionnelle sur le moût pendant 15 jours à une température contrôlée de 27°C, le vin vieillit en fût pendant 18 mois.

Notre note de dégustation

Rouge rubis intense aux reflets violacés. Au nez, arômes invitants de fruits rouges aux accents de fraises des bois et de cerises. À cela viennent s'ajouter des notes épicées de baies roses et de noix de muscade. En bouche, une explosion de fruits et des arômes de café, une touche de chocolat et un soupçon de graphite. Note finale puissante et persistante.

Franco Roero

L'histoire de l'Azienda Agricola Franco Roero remonte à 1894. Exemplaire, cette exploitation viticole appartient à la même famille depuis quatre générations et est désormais dirigée par Franco Roero, son épouse Lucia et leur fils Gianluca. Franco Roero possède à l'heure actuelle 16 hectares de vignes sur les collines de Santo Stefano près de Montegrosso d'Asti, au coeur de la région du Barbera d'Asti. Grâce à un sol composé d'un mélange de marne, de tuf et d'argile, les raisins Barbera bénéficient de conditions idéales pour mûrir et intensifier leurs arômes.

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