

Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piémont)

Barbera d'Asti Tasmorcan DOCG



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

Vinification

Le raisin provient des vignobles de la commune d'Isola d'Asti, dans la frazione Mongovone. Les raisins sont vendangés à la main avec le plus grand soin. Après le pressurage, le moût de raisin fermente dans des cuves en inox à température contrôlée avant que le vin ne soit élevé pendant 4 mois dans de grands fûts de bois et des barriques françaises.

Notre note de dégustation

Un vin qui met en valeur les notes fruitées et exubérantes du Barbera. Au nez, des arômes clairs de cerise, de groseille, de violette, de chocolat et de tabac. En bouche, les promesses du nez sont tenues, avec des arômes de cerise, de groseille et de chocolat noir, doux et juteux. La finale est longue avec de la compote de cerises, du chocolat amer et un soupçon de poivre.

Elio Perrone

Sur les splendides collines de Castiglione Tinella, la famille Perrone produit du vin depuis la fin du XIXe siècle. En 1989, Stefano Perrone, la quatrième génération, a repris l'Azienda de 8,5 hectares de son père Elio. Sa vision est la suivante: produire des vins qui sont l'expression de leurs vignobles avec une passion et un dévouement sans faille. Aujourd'hui, la production de la cave Elio Perrone varie entre un Moscato d'Asti expressif et un Barbera de grande classe. Ce sont des bijoux œnologiques fruits d'un siècle de savoir-faire et de l'esprit dynamique et novateur de Stefano et de sa défunte épouse Giuliana.



Convient avec

