



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piémont)

Dolcetto d'Alba DOC

Millésime	2022
Viticulteur	Mascarello Giuseppe
Région	Piémont
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Dolcetto

Vinification

Ses raisins proviennent à 90 pour cent de Bricco di Castiglione Falletto, du sommet de la colline de Monprivato, et à 10 pour cent de la colline de Monforte d'Alba des Santo Stefano. Cuvaison traditionnelle suivie d'un élevage de 2 mois en grands fûts de chêne de Slavonie.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis, lumineuse, aux reflets violets. Au nez fruité concentré et juteux de fraises et de cerises rouges. Une structure raffinée au palais, à la fraîcheur agréable et très élégante.

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 patient en 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

