



MONTARIBALDI

Montaribaldi, Du Gir

Montaribaldi

Montaribaldi est une entreprise familiale du Piémont, fondée en 1968 par Pino Taliano et développée par son fils Luciano. Le domaine compte quelque 23 ha de vignobles répartis sur différents terroirs à Barbaresco, Barolo, dans les Langhe et le Roero. Fidèle à sa philosophie « le lieu avant le procédé », Luciano met l'accent sur les cépages locaux, des vignobles en biodynamie et une intervention minimale en cave, pour des vins qui respirent la pureté, l'élégance et l'authenticité.

Du Gir

Du Gir est un 100 % Barbera d'Alba, élevé 18 mois en fût de chêne pour gagner en rondeur et en structure. La robe est rouge profond aux reflets violets. Au nez s'expriment des prunes mûres, des myrtilles, de la confiture et de légères touches de vanille, de cèdre et d'épices. La bouche est ample, vive et équilibrée, avec des tanins fins et une acidité fraîche. La finale est souple mais puissante, et le vin s'accorde à merveille avec des viandes grillées, du gibier, un risotto aux champignons ou des fromages affinés.

Référence **990381**EAN **990381**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Montaribaldi
Pays	Italië
Région	Piémont
Appellation	DOC Barbera D Alba
Cépage(s)	barbera
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Viande grillée, Gibier, Risotto