FiGee
FINE GOODS

CARLIN DE PAOLO CVRSVS VITAE

2018 Barbera D'Asti D.O.C.G | MAGNUM

Barbera est un raisin incontournable du Piémont dans le nord de l'Italie, le cépage est robuste et peut facilement s'acclimater à différentes régions. Contrairement aux autres variétés de raisins rouges, celui-ci a un temps de suspension relativement long sur la vigne, qui contribue aux saveurs denses des vins. Le Cvrsvs Vitae 2018 présente une acidité bien définie, ce qui en fait un accord optimal avec le canard, l'oie et les plats de viande rouge. Ce style de vin est plaisant, agréable à consommer et doté d'arômes intenses. Le producteur Carlin de Paolo se concentre sur des rendements limités et fait vieillir le vin durant plus d'un an dans des petits fûts en bois afin de gagner en structure et en maturité. Température de service : 16-18 degrés. Maturité de Consommation : dans les 3 à 5 ans. Ouvrir la bouteille au moins 1 heure avant et servir à 18°C dans des verres à vin rouge. Composition : 100% raisins Barbera.

Tasting notes

Color

Rouge rubis lumineux aux reflets pourpres intenses et subtiles touches de grenat.

Aroma

Profond et délicat, avec des notes fruitées prononcées de cerise, réglisse, prune, violette et mûre.

Taste

Riche en tanins, rond et profond, à la fois capiteux et éthéré grâce à des notes subtiles de fruits secs et de confiture et de légers accents balsamiques.

Finish

Intense, puissante et persistante, d'une acidité bien équilibrée sans astringence. Corsé, souple, velouté - lisse et boisé unifié.