

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Pre-Phylloxera

Barbera d'Alba DOC

Azienda Agricola Elvio Cogno



**Région** : Piémont, Italie.

**Appellation** : Barbera d'Alba DOC.

**Domaine** : Azienda Agricola Elvio Cogno.

**Cépages** : 100% Barbera

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2032

**Robe** : rouge foncé.

**Nez** : très avenant et frais, crémeux avec des arômes de cassis et de massepain.

**Bouche** : l'attaque est crémeuse, longiligne, la structure est dense, les tannins très présents et imposants. La finale est rafraichissante sur la groseille à maquereau.

**Conclusion** : issu d'une vigne plantée au 19e siècle avant l'arrivée du phylloxera, c'est un émouvant morceau d'histoire en bouteille.

**Service** : servir à 15°C. Émincé de veau au parmesan, ragoût de porc à la polenta, risotto aux champignons.

Cette cuvée rare est issue d'une petite parcelle de 0.25 ha de Barbera plus que centenaire, vigne archaïque sur sol sablonneux, maintenue non-greffée suite à l'invasion du phylloxéra dans les années 1880.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf.** : 90694 75 2022 **Prix membre** : 53.20

**Prix catalogue** : 59.20