

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 : 2018

À déguster jusqu'en : 2033

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 phylloxera dans les années 1880.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 150 cl, Caisse en bois 1x150 cl

Réf. : 90709 150 2018 **Prix membre** : 99.40

Prix catalogue : 110.50