

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Barbaresco Riserva

Barbaresco DOCG
Cascina Luisin

Région : Piémont, Italie.

Appellation : Barbaresco DOCG.

Domaine : Cascina Luisin.

Cépages : 100% Nebbiolo

Millésime : 2015

À déguster jusqu'en : 2045

Distinctions : Wine Spectator: 97/100

Robe : rubis, pourtour grenat.

Nez : quel nez! Intense, profond et élégant à la fois, sur des arômes de fumée, cerise rouge, fraise, rose séchée et écorce d'orange, massepain et cannelle, pierres concassées et goudron.

Bouche : toucher de bouche élégant, avec des tannins denses mais au grain très fin, et une haute acidité bien intégrée à la structure. L'équilibre est parfait. Profondeur soyeuse, avec des saveurs de roses séchées, d'agrumes et de fruits rouges, de tabac, de fumée, une pointe de goudron et de cannelle. Finale interminable sur l'amande écrasée et la cerise rouge acidulée, très fraîche.

Conclusion : le premier essai en Riserva pour la maison Luisin et une éclatante réussite !

Service : servir à 16°C. Epaule de sanglier braisée aux châtaignes; risotto crémeux aux bolets et noisettes grillées; pâtes au gorgonzola, noix et oignons confits.

Cascina Luisin est un petit domaine familial fondé en 1913 et dirigé aujourd'hui par Roberto Minuto qui représente la quatrième génération.

Cette première Riserva du domaine est une sélection des meilleurs raisins issus de trois vignobles fameux de Barbaresco, les crus de Rabajà, Asili et Basarin (qui entre dans la cuvée Paolin). Elle a eu droit à une vinification très pointue. Les 90 premiers jours de fermentation se sont en effet passés dans des cuves en ciment avec de fréquents pigeages pour une bonne extraction de la couleur. Dans les jours suivants, un foulage plus délicat a été effectué afin d'extraire les tannins les plus nobles. Pour finir, fermentation malolactique et élevage ont eu lieu en foudres de Slavonie de 40hl suivis d'un temps de repos en bouteilles.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90831 75 2015 **Prix membre :** 65.30

Prix catalogue : 72.50