

Castello Di Gabiano

La Braja



IP (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Piémont (Montferrato)



100 % Barbera d'Asti



Alcool : 13 %



Une belle expression du Barbera pur, issu de raisins sélectionnés et récoltés à la main dans les vignobles exposés au soleil appelés « Braja », situés sur le domaine du château. L'élevage de 40 % du vin en fûts de bois fins pendant 6 à 8 mois adoucit l'acidité et confère au vin une tannicité équilibrée et une belle persistance. Son caractère juteux et sa douceur font de La Braja un vin particulièrement gastronomique, qui accompagne à merveille tout le repas ou peut être dégusté avant de passer à table pour ouvrir l'appétit.



Un rouge rubis intense et profond, aux légers reflets violets. Le nez est intense et persistant, avec des notes nettes de fruits rouges, telles que la cerise mûre et la groseille rouge. En finale, de légères notes d'herbes de montagne, de minéralité et de fumé. En bouche, il révèle une énergie fraîche et savoureuse intrigante. Un vin souple, chaleureux et intense, au profil légèrement boisé.



Aujourd'hui, Giacomo Cattaneo Adorno, dernier marquis de Gabiano, et son épouse Emanuela, passionnés et déterminés, continuent à valoriser le territoire afin que la tradition viticole de la famille, mise au goût du jour grâce aux technologies œnologiques les plus avancées, se perpétue avec des vins de grande qualité. C'est à eux que l'on doit la rénovation complète de l'ancienne cave construite sous les murs du château.



91 pts Wine Spectator
17.5 Jancis Robinson