



# Fabio Gea

Cul Otte

2019

Italie



<b>Appellation :</b>	Vino Rosso
<b>Cépage :</b>	100% Nebbiolo
<b>Terroirs :</b>	Sols argiles
<b>Région :</b>	Piémont
<b>Degré alcoolique :</b>	15%vol
<b>Elevage :</b>	Cuves béton



## Histoire :

Dès 2010, le géologue Fabio Gea réanime deux petites vignes anciennes qui appartiennent à sa famille situées à Bricco di Neive sur la commune de Barbaresco. Le jeune vigneron piémontais oscille entre tradition et innovation. La tradition, il s'y conforme en l'honneur de son grand-père, Notu, qui a élevé ses vignes dans le plus grand respect de l'écosystème pour conserver toute la pureté du fruit.

C'est ainsi que Fabio, dans son petit domaine de Neive, bichonne son hectare et demi de vignes de 25 à 90 ans d'âge de dolcetto, barbera ainsi que du très noble nebbiolo au sein de Barbaresco.

## Description :

On trouve le Nebbiolo dans les appellations reines italiennes comme Barolo et Barbaresco, mais aussi dans celles moins réputées qui font sensations comme ce vino rosso de Fabio Gea.

Le nez est complexe avec des notes florales et quelques touches minérales. Malgré des tanins jeunes, le vin présente un équilibre plaisant avec une acidité parfaite. C'est surtout cette gourmandise du fruit qui imprègne cette cuvée frivole.

## Accords :

Viandes rouges, Pâtes fraîches  
Charcuteries

## Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

