



Fabio Gea

Notu Andava

2015

Italie



Appellation :

Barbaresco Riserva

Cépage :

100% Nebbiolo

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

Piémont

Degré alcoolique :

15%vol

Elevage :

En foudres et amphores en porcelaine durant 48 mois



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 cultivé 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 âgées de 25 à 90 ans d'âge de dolcetto, barbera ainsi que du très noble nebbiolo au sein de l'appellation Barbaresco.

La petite gamme incluant Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barbaresco et Barbera d'Alba est pleine de charme, exprimant avec la plus grande authenticité toutes les subtilités des lieux.

Description :

Notu andava présente une couleur rouge aux reflets tuilés.

Au nez, de subtiles notes de fruits rouges, et balsamiques qui se poursuivent sur des notes de sous-bois et réglisse.

La bouche est voluptueuse et très complexe avec une magnifique longueur.

Accords :

Viandes rouges, Viandes en sauce
Charcuteries et Zeppulelle

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

