

# Fabio Gea Pino 2019







Appellation: Dolcetto d'Alba DOC Cépage: 100% Dolcetto

Terroirs: Sols argilo-calcaires

**Région :** Piémont **Degré alcoolique :** 13%vol

**Elevage:** 



### **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 Barabresco.

La petite production 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:**

Pino dévoile une couleur rouge rubis aux reflets violet brillants. Au nez, de subtiles notes poivrées et de cassis s'expriment. La bouche est entière et équilibré avec une belle longueur.

## Accords:

Viandes rouges, Pâtes fraiches Charcuteries

# Service:

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

