

## CASINA BRIC 460

Ansi Langhe Rosso DOC

Nebbiolo & Barbera

*Italie, Piémont*



Propriété Casina Bric de 10 Ha de Gianluca Viberti partenaire historique de Dionis. Vignoble produisant des vins à la fois très fins et redoutablement puissants.

La vendange manuelle a eu lieu début octobre dans des cagettes de 20kgs. Fermentation en cuve inox pendant 15 jours puis macération des peaux pendant à nouveau 15 jours selon la méthode traditionnelle consistant à les submerger complètement. L'élevage se poursuit pendant 12-18 mois en partie dans des cuves béton et en partie dans des foudres. Après l'assemblage des vins le produit restera encore 6 à 12 mois en bouteille avant commercialisation.

Le vin présente une robe rubis intense, brillante.

Au nez, c'est une explosion d'arômes de fruits mûrs, légèrement épicés. En bouche, ce vin a du corps, des tannins avec une certaine rondeur, non intrusifs.

Alcool : 14%

Servir à 17°C

Ce vin s'accordera harmonieusement avec des viandes mais aussi des plats simples de tous les jours (pâtes, charcuterie etc...)

