



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Barbaresco « Bricco San Giuliano », Pelissero Pasquale

Appellation : BARBARESCO docg

Cépage : 100% Nebbiolo

Région : L'Italie

Vinification : Pressage délicat des raisins suivi par un macération en cuve termo contrôlées . Ensuite la fermentation malolactique commence. Le processus de clarification est assuré par de nombreuses phases de décantation .Élevage : 24 mois en futs et barriques de chêne. Embouteillage durant l'été , après 2 ans de maturation. Les bouteilles sont ensuite gardées au chais à température constante pendant 6 mois.

Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Couleur: Rouge ruby intense avec des reflets grenat après maturation. Bouquet: Fin et persistant , il évolue vers des notes épicées avec la maturité. Il nous offre diverses et sensations complexes: le juste équilibre entre les fruits des bois , le bois et l'alcool. Les tanins sont délicats et consistants. La finale est ainsi harmonieuse et savoureuse: une belle représentation des caractéristiques du cépages et de la région.

Accords : Ce vin s'accorde généralement bien avec des plats relevés, riches et gras.

Producteur : Entreprise familiale, né le vin de garage cave de «papà» Pasquale, l'un des premiers producteurs à Neive vente vins en bouteille, premier label en 1974 avec barbaresco cru 1971 année de naissance de la fille aînée. Pasquale était un producteur de vin très conservateur, mais très ouvert pour les technologies relatives à la cave. Tout le travail dans les vignes a été fabriqué à partir de Pasquale et la fille Ornella, le fondateur décédé en Septembre 2007 et maintenant, elle fait de son mieux pour diriger l'entreprise. Les vignobles sont vraiment comme un trésor et souvent visité par d'autres producteurs de la région. La cave est au sommet d'une colline, complètement entouré de 8 hectares de vignes , ce qui en fait l'un des meilleurs lieux historiques et l'un des plus magnifiques à Neive.
