

Domaine Barberani – Foresco 2017 Umbria IGT Rosso – 100% BIO – Italie Ombrie (0,75L)

vin rouge 



Sangiovese Grosso 80%, Merlot 10% et Cabernet Sauvignon 10%



La famille BARBERANI est propriétaire du domaine depuis 1961. Il se situe sur les collines surplombant le lac Corbara qui est traversé par le Tibre, dans la zone historique et la plus prestigieuse d'Orvieto, avec l'appellation « classico ». La propriété couvre 50 hectares de vignes et bénéficie d'un terroir exceptionnel, avec un sol argilo calcaire d'origine volcanique et un microclimat unique, influencé par la présence du lac. Il en résulte pour les vins une complexité et une minéralité typique. Depuis les années 1980 la famille a choisi une approche naturelle, qui s'est concrétisée en 2015 par une certification BIO totale. Toutes les opérations sur les vignes sont complètement manuelles, en utilisant des traitements traditionnels et des techniques anciennes, sans aucun produit chimique.

La vendange est manuelle avec un choix rigoureux des plus belles grappes. La macération se fait à froid pour exalter les arômes et la fermentation est méticuleuse et contrôlée en permanence, afin de réduire au strict minimum l'utilisation de sulfites. S'en suit un élevage de 9-10 mois en barriques usagées.

Cette cuvée d'assemblage incluant des cépages internationaux est devenue un classique, avec son style Bordelais. Elle démontre la capacité du terroir à produire des vins rouges à la fois élégants et avec du corps.

Ce vin est d'une robe rubis brillant. Au nez, il est intense et équilibré avec des arômes de fruits mûrs et de mûres. En bouche, il est élégant, harmonieux et soyeux.

Température de service : 16-18°C

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées ou rôties à la broche, les viandes blanches, ainsi que les gibiers.