

Cantina Morra Gabriele

Barbaresco 2020 100% Nebbiolo

Italie – Piémont



Le domaine Morra Gabriele, c'est l'histoire de Stefano et Gabriele, 2 amis qui décident de reprendre les vignes du grand père de ce dernier. Ils cultivent 4,5 hectares, dont 3 hectares à Barbaresco, pour une modeste production de 25 000 bouteilles. Les vignes ont entre 60 et 70 ans, et se situent sur un terrain marneux, sur 2 crus très réputés de Barbaresco (Montestefano et Ovello).

Leur devise : « Peu, mais bon ! ».

L'entreprise est née d'un désir de cultiver des vignes et de produire des grands vins, grâce à leur passion, leur connaissance du vin et la pratique de la biodynamie. La taille et le travail dans la vigne sont ponctués par les cycles lunaires. Les seuls produits utilisés sont le soufre à petite dose et le cuivre. Les engrais naturels composés de légumineuses, graminées et graines de moutarde permettent d'enrichir le sol et d'augmenter la biodiversité, en favorisant la présence d'insectes utiles.

La philosophie des 2 amis est de laisser faire la nature au maximum. « Ne pas faire » peut être aussi puissant que « Faire ». Le travail du vigneron est l'observation. Ils ont une ligne directrice (nez gourmand et aromatique, buvabilité, bouche fraîche et élégante), mais ils acceptent que chaque millésime soit différent.

La fermentation en cuve inox dure 4 à 5 semaines, l'élevage 18 mois en foudre et 6 mois en bouteille, sans stabilisation ni filtration.

La robe est d'une couleur rubis. Le nez rappelle les odeurs d'automne à Barbaresco : fleurs fanées, framboises mûres et myrtilles ! La bouche est élégante et les tannins délicats.

A servir avec des entrées, des viandes rouges ou grillées.

Alcool : 14%

Température de service : 18-20°C

Gros potentiel de garde, une très belle découverte !

Cantina Morra Gabriele, les artisans du vin en Piémont.