

Cantina Morra Gabriele

Langhe Nebbiolo Foravia

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.

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, le cuivre. Les engrais naturels composés de légumineuses, graminées et crucifères (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.

Foravia en dialecte piémontais veut dire « hors des sentiers battus ». Il est né en 2018 de l'envie et du besoin de lutter contre le changement climatique au profit de nez plus frais et élégants. Il s'agit d'un Nebbiolo des Langhe produit avec 60% de grappes entières, recouvertes de moût pressé. La fermentation est spontanée avec les levures indigènes. Une fois la fermentation terminée, Stefano ouvre la cuve et les grappes encore entières sont pressées. Le sucre restant finit de fermenter pendant 10-15 jours. Après la fermentation malolactique le vin est élevé à parts égales dans des cuves béton et des barriques de plus de 10 ans.

Le vin présente des arômes de fraise des bois et de fleurs séchées, avec de l'élégance, de la structure et des tanins mûrs qui incitent à siroter.

A servir à l'apéritif, avec des charcuteries ou des viandes blanches.

Alcool : 13%

Température de service : 18-20°C

Cantina Morra Gabriele, les artisans du vin en Piémont.