

# Marziano Abbona Barbaresco DOCG 2022



Unités : 6 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Marziano Abbona
Appellation	Barabresco DOCG
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	10 ans+
Encépagement	Nebbiolo
Viticulture	Biologique
Vinification	Après l'égrappage et le foulage, la fermentation alcoolique se déroule spontanément grâce aux levures indigènes. Le vin macère sur ses peaux en cuves inox à température contrôlée, avant d'être soutiré à sec puis transféré en fûts de chêne.
Sol	Argile, Calcaire et Sable.
Élevage	Élevage prolongé en fûts, suivi d'un assemblage en cuve inox, puis d'une légère filtration avant la mise en bouteille.

## Ce qui le rend unique

Issu d'un grand millésime classique pour le Nebbiolo, ce Barbaresco allie puissance et élégance avec une remarquable précision. La fermentation spontanée et le long élevage en fût de 500 L apportent structure, profondeur et finesse. Le nez dévoile des notes florales et fruitées, relevées par une touche balsamique et légèrement éthérée. En bouche, le vin est ample et structuré tout en conservant une belle buvabilité. Une cuvée à la fois sérieuse et accessible, qui évoluera