

# Il Bacialé

Dans le patois piémontais le “**Bacialé**” est l’entremetteur, à savoir le porte-parole du demandeur en mariage vers la personne désirée. Ce vin en effet naît d’un parfait mariage entre le barbera et d’autres cépages.

**APPELLATION:** Monferrato Rosso d.o.c.

**VIGNOBLES:** variés, ils sont principalement répartis entre Castelnuovo Calcea et Rocchetta Tanaro.

**CÉPAGES:** 60% barbera, 20% pinot noir, 10% cabernet sauvignon et 10% merlot.

**FERMENTATION:** les différents cépages sont vinifiés séparément, la fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox alors que la fermentation malolactique est faite dans des fûts en bois.

**MATURATION:** elle suit l’élevage des vins et est effectuée en partie dans des fûts en bois et en partie dans des barriques en chêne pendant 12 mois. Après l’assemblage le vin reste en bouteille pendant 6 mois.

**CARACTÉRISTIQUES:** robe rouge rubis intense brillant. Bouquet vineux, épicé, le pinot dégageant des notes délicates de mûres.

**GOÛT:** bouche chaude, agréable, avec saveurs de prunes, poivre et cannelle en fin de bouche. Vin élégant et complexe. Il accompagne les hors-d’œuvre à l’italienne, les viandes rouges et blanches, les fromages pas trop faits.

À servir à une température de 16-18 °C.



“Braida”