

Italie

DOCG Barolo & DOC Langhe
BIO et BIODYNAMIE



viniversa

Eugenio Bocchino



Eugenio Bocchino est un jeune vigneron talentueux installé à La Morra en plein cœur du vignoble du Barolo. Sur ses 5,5ha de vignes, divisés en 7 parcelles, il produit avec sa femme, Cinzia, plusieurs cuvées à partir des cépages Nebbiolo et Barbera sur des sols argilo-calcaires. La production totale du domaine est d'environ 22 000 bouteilles.

Les vignes sont travaillées naturellement, selon l'agriculture biodynamique. Chaque parcelle est vinifiée à part dans de petites cuves en inox, et les fermentations malolactiques ont lieu en foudres et barriques.

Vu

Tom 2013 DOC Langhe

Depuis 2009, Eugenio assemble ses Barbera avec une petite proportion de Merlot et de Nebbiolo pour produire une cuvée 'Tom' (le nom de son basset allemand qui figure sur l'étiquette) de Langhe plein de fruit et de rondeur. Vendanges manuelles et fermentation spontanée dans de petites cuves de 35hl. Macération de 15 jours pour les Barbera et de 30 jours pour le Nebbiolo. Elevage en foudres et cuves pendant 1 an.



Une robe rouge noire de moyenne intensité. Le nez mélange des notes sanguines au fruit rouges et épices. La bouche est ronde et généreuse en saveurs, ajoutant de la réglisse aux cerises noires. De belle densité, c'est un vin qui appelle viandes rouges et plats en sauce, mais se prête à une dégustation gourmande également.

Roccabella 2013 DOC Langhe Nebbiolo

Nebbiolo de plusieurs parcelles orientées sud et sud-est sur des pentes escarpées. Vignes plantées en 2000 à une densité de 5500 pieds/ha. Vinification naturelle avec une macération de 20 jours en cuves inox. Elevage en foudres pendant 12 mois suivi de 8 mois en bouteille avant de quitter le domaine. Production totale : 6000 bouteilles.



Robe délicat d'un rouge-rosé. Le nez exhale des notes de fraises et de roses avec une touche sanguine et animale. La bouche est sapide et douce avec des tannins fermes mais enrobés et bien intégrés. Jolie finale aromatique.

