



DOMAINE

Notre première rencontre avec les *Produttori del Barbaresco* est celle du régisseur actuel du domaine, Aldo Vacca. Capable de décrire la personnalité de chaque cru de Barbaresco au millimètre près, il dirige ce qui représente aujourd'hui la coopérative la plus respectée d'Italie. Aldo Vacca réussit à motiver ses troupes en misant d'abord et avant tout sur la qualité des raisins qui arrivent à la cave.

Les fondements de cette coopérative remontent à la fin du 19^e siècle avec la création de la *Cantine Sociali* de Barbaresco par Domizio Cavazza qui désirait mettre de l'avant la différence du nebbiolo sur le sol de Barbaresco vis-à-vis de Barolo. Suite à la fermeture de cette *Cantine* durant les années de guerre, les *Produttori del Barbaresco* sont créés, en 1958, par le prêtre du village et rassemblent 19 petits viticulteurs... les trois premiers millésimes sont réalisés dans le sous-sol de l'église

La fierté du terroir de Barbaresco et la détermination des créateurs ont permis aux *Produttori* de récolter les éloges et d'établir aujourd'hui ce qui représente sans aucun doute le standard quant à la vinification la plus élevée pour une coopérative. Les *Produttori* comptent actuellement 56 membres et 100 hectares de nebbiolo uniquement sur l'appellation Barbaresco. Dans les grands millésimes les *Produttori* produisent neuf crus, soit Asili, Rabaja, Pora, Montestefano, Ovello, Pajé, Montefico, Moccagatta et Rio Sordo.

SAQ signature
Format 750 ml
Prix par bouteille 51,00 \$

TERROIR

Sol	calcaire et sableux
Raisins	100 % nebbiolo
Vignobles	7,2 ha
Vignes	guyot
Densité	4 000 pieds/ha
Age moyen du vignoble	± 30 ans
Rendement	± 45 hl/ha
Vendanges	récolte manuelle

VINIFICATION

100 % éraflée, ajout du SO2 uniquement à la vendange, 24 jours de macération, fermentation avec les levures sélectionnées issues de l'Université de Turin (souche locale). Remontage (10 premiers jours) et chapeau submergé par la suite. Après un premier soutirage, la FML est réalisée en cuve inox. Suite au deuxième soutirage le vin est stabilisé durant les froids hivernaux et un troisième soutirage a lieu pour enlever les sédiments tartriques. Le vin est entonné au printemps. La mise en bouteille a eu lieu en juin après une filtration légère.

Elevage	36 mois de foudre, 8 mois de bouteille
SO2 total	± 50 mg/litre
Bouteilles	± 13 000

TYPICITÉ DU VIN

Pora, c'est du fruit comme on l'aime, riche comme dans « fruits frais » ou comme dans cerise légèrement confites, et non... pas comme dans « confiture ». C'est aussi une matière tannique bien ferme.

AVEC LE VIN

Confit de canard, mélange d'oignons caramélisés et réduction de vinaigre balsamique.