



# Barbera 'Silenzio' 2020 Pietro di Campo

Cette élégante cuvée issue des sols calcaires du Piémont présente un fruité intense et une fraîcheur agréable. Un accompagnement idéal pour vos pâtes ou pizzas maison !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Pietro di Campo</b>
Région	<b>Piémont</b>
Cépage	<b>Barbera</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>14-16°C</b>
Degré d'alcool	<b>13 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2023</b>
Élevage	<b>Cuve inox</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Note de la rédaction

Il est bien connu que le nebbiolo est le cépage phare de la région Piémont, au nord de l'Italie. Pourtant, la région a bien plus à offrir que le barbaresco ou le barolo. Après tout, il y a un troisième grand B dans le nord de l'Italie. Il s'agit du barbera ! L'équipe de Pietro di Campo montre que le barbera n'est pas seulement un vin hédoniste, mais qu'il sait aussi convaincre par son élégance. Le secret de cette réussite réside avant tout dans les sols calcaires que l'on trouve entre Nizza Monferrato et Agliano. C'est exactement de là que proviennent les raisins de la cuvée 'Silenzio'. Et pour qu'ils conservent leur fraîcheur, le bois n'est utilisé que pendant une très courte durée lors de la vinification - une grande avancée pour le barbera du Piémont !

L'idée derrière le nom de cette cuvée à l'excellent rapport qualité-prix est tout aussi inhabituelle. Tous les vins de Pietro di Campo doivent être compris comme un hommage à la gestuelle des Italiens, qui utilisent plus de 250 gestes différents dans la vie quotidienne pour souligner leurs paroles. Si quelqu'un dit 'Silenzio', l'index se place généralement directement devant la bouche. Mais ne vous inquiétez pas, le Barbera 'Silenzio' est tout sauf silencieux. L'intention est de souligner un certain 'silence' de l'élevage en barrique, et que l'aromatique du cépage soit ainsi conservée.

## Note de dégustation

Le vin se présente dans une robe rouge rubis intense. Le nez est caractérisé par des arômes

de cerise, de fraise, de framboise et de prune rouge - délicatement rejoints par du tabac et un soupçon de vanille. En bouche, la mûre et le cassis se joignent aux fruits rouges. Une note minérale est également perceptible et contribue à la structure longiligne de la cuvée. Notre conseil : dégustez-la légèrement rafraîchie, vous nous en direz des nouvelles.

## **Accords mets & vin**

Des pâtes fraîches et des pizzas maisons dans toutes les variantes possibles et imaginables !

## **Domaine**

### **Une belle exploitation piémontaise**

Le domaine Pietro di Campo se consacre aux trois grands B du Piémont : barbera, Barbaresco et Barolo. L'objectif consiste à préserver la tradition de la viticulture italienne tout en la modernisant en produisant des vins qui allient passé et modernité. Les vignobles sont ainsi cultivés dans une approche naturelle et durable afin d'apporter une qualité irréprochable au chai. La méthode diffère toutefois beaucoup d'un vin à l'autre. Chaque cuvée doit développer un caractère typique et traditionnel, avec une touche de modernité convaincante. Pour le barbera 'Silenzio', cela signifie avant tout de préserver la fraîcheur du fruit, sans exagérer la part de boisé. Les raisins de nebbiolo utilisés pour l'élaboration du Barbaresco 'Bugia', quant à eux, reposent un peu plus longtemps dans de grands fûts en bois après la fermentation, tandis que le Barolo 'Scongiuro' est élevé en barriques.

Les noms des vins de Pietro di Campo sont particulièrement ingénieux. Le point de départ est la gestuelle des Italiens comme partie intégrante de la communication. Cela est également reflété dans le design de l'étiquette. Dans le cas du barbera 'Silenzio', par exemple, il s'agit de l'index devant la bouche d'une femme, tandis que dans le cas du Barolo 'Scongiuro', la main d'un homme imite les cornes du diable à la manière d'une star du rock. Sur l'étiquette du Barbaresco 'Bugia', on aperçoit deux doigts croisés qui évoquent soit la chance, soit le mensonge. Chacun est libre d'interpréter ces gestes comme il le souhaite...

## **Le Piémont autrement**

La cuvée Pietro di Campo Barbera 'Silenzio' 2020 est une cuvée mono-cépage. Après les vendanges, les raisins ont été délicatement foulés et ont fermenté à température contrôlée. Cette étape n'a été suivie que d'une courte période d'élevage en bois, où le vin a subi une fermentation malolactique. Il a ensuite été filtré et mis en bouteille directement pour préserver la fraîcheur du fruit. Le vin a ensuite reposé en bouteille pendant plusieurs mois avant d'être mis en vente.