

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Langhe Nebbiolo Perbacco
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2031
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Langhe
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.</p> <p>Vietti est devenu l'un des principaux domaines d'Italie et se distingue par des vins de caractère identitaires. La qualité est phénoménale et constante sur l'ensemble de la gamme. Dans une région de premier plan comme le Piémont prévaut plus que nul part ailleurs la loi du plus fort : un domaine est valorisé en fonction de la position de ses vignobles. Au fil des années, la famille Curado/Vietti a su construire un patrimoine exceptionnel des meilleurs vignobles du Barolo. Vietti est aussi le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze villages autorisés à produire du Barolo et il a été le pionnier de la mise en bouteille de Barolo "single vineyard". En étant l'un des premiers domaines viticoles à exporter aux États-Unis, Vietti est rapidement devenu un grand nom dans le monde entier.</p> <p>Le Perbacco de Vietti a une belle couleur rouge rubis vif et un nez aux arômes fruités, avec des notes de menthe, d'épices et de bonbon. Des tanins ronds et élégants s'ajoutent à une finale longue et raffinée. Robuste, intense, puissant dans sa jeunesse,</p>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
<b>Origine</b>	Les raisins du Perbacco proviennent des parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément, les meilleurs produits servant au Barolo Castiglione.
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 38° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	18 à 24 mois en barriques/foudres.
<b>Production</b>	130.000 bouteilles
<b>Recensmentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 92

