LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Barbaresco Bricco Asili
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Ceretto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo. Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscato, d'arneis et des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling. Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maisonaussi dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Alessandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Frederico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour! Le Barbaresco Bricco Asili a une couleur rouge rubis. Des arômes complexes de fleurs, de fraises mûres et de champignons. Bouche pleine, terreuse, tannins fins et une longue et souple fin de bouche. Vin riche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Barbaresco (CN) , vignobles plantés en 1969, à 289-320m d'altitude, exposition sud, sud-ouest. Sous-sol argileux.
Rendement	3.500 pieds/ha (total = 1,2 ha).
Viticulture	Biologique
Vendange	Octobre.
Vinification	La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à une température contrôlée de 28-29°C. Après la macération débute la fermentation malolactique pendant 1 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en tonneaux français de 300 l.
Notes des critiques	Aldo Fiordelli, Decanter: 98 Vinous: 95 robertparker.com: 95 jamessuckling.com: 95

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)