

|                      |                                                                                                                            |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 continue de qualité dans la production de muscato, d'arnei 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 maison aussi 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, Federico 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 vieilliss                   |
| 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<br>robertparker.com: 95<br>jamesuckling.com: 95<br>Vinous: 95                                                                          |

