

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbaresco Masseria
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo

Description 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.

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.

Ce Barbaresco Masseria a une couleur rouge rubis avec de légers reflets grenat. Nez riche, puissant et concentré avec des notes de fruits mûrs. Frais et puissant en bouche. Tons de fruits rouges et noirs (fraise, myrtille et mûre). Tannins mûrs et soyeux bien intégrés. Touche spéciale d'amande dans la finale.

Servir sur 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

Origine Vignobles situés à Neive et à Treiso. Exposition sud, sol argileux et calcaire.

Vendange Octobre.

Vinification Fermentation alcoolique pendant 3 semaines dans des cuves en acier inoxydable. Fermentation malolactique en barriques.

Fermeture de bouteille bouchon en liège

Elevage 2,5 ans en barriques.

Analytique Extrait sec: 29,65 g/l - acidité totale: 6,25 g/l - sucre résiduel: 0,65 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,52

Notes des critiques Vinous: 95
robertparker.com: 94
Wine Spectator: 93



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)