LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barbaresco Masseria
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
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
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
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). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'. 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: 98 robertparker.com: 95 jamessuckling.com: 94



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)