

Nom Barbaresco Riserva Rabajà

Millésime 2019

Producteur Vietti

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'.

Le Barbaresco Riserva Rabajà présente une couleur rouge grenat profonde. Le nez est délicat et riche, avec des arômes floraux de rose sauvage et de violette, accompagnés de fruits mûrs comme la cerise rouge et noire. En bouche, le vin est frais et enveloppant, avec des tanins mûrs et soyeux qui apportent une belle structure et une élégance raffinée. La finale est longue et persistante.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine Monoparcelle MGA 'Rabajà' dans la commune de Barbaresco. Le sol est composé de calcaire et d'argile, avec une exposition sud/sud-ouest et une altitude d'environ 235 à 315 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'âge moyen des vignes est d'environ 51 ans, plantées selon le système Guyot.

Rendement 5.200 pieds/ha

Vinification La fermentation alcoolique dure environ 3 semaines en cuves inox, en contact avec les peaux, avec des remontages réguliers. Cette période inclut une macération à froid avant et après la fermentation, réalisée selon la méthode traditionnelle du chapeau immergé. La fermentation malolactique se fait en bois.

Elevage 30 mois en fûts de chêne.

Notes des critiques robertparker.com: 96
jamesuckling.com: 95
Vinous: 95

