

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2033
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Barbera d'Alba
<b>Cépages</b>	100% barbera

**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.

La Barbera Vigna Vecchia Scarrone a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes intenses de cerises mûres, de vanille et d'épices. Des notes de confiture de mûres, de chêne français et de cuir donnent du corps à un vin grand et voluptueux.

<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Partie la plus ancienne du vignoble Scarrone (Castiglione Falletto). Les 1ers pieds ont été plantés en 1918. Exposition sud-est.
<b>Rendement</b>	4.300 pieds/ha - 1 kg/pied
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	Macération à froid pré-fermentaire. Fermentation alcoolique pendant 2 semaines en cuves inox ouvertes avec pigeage mécanique, délestage et plusieurs remontages. Vient ensuite une macération post-fermentaire sur peaux. Le tout est ensuite transféré en barriques pour la malolactique.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques, foudres et inox.
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 31,45 g/l - acidité totale: 6,38 g/l - sucre résiduel: 1,15 g/l - sulfites: 75 mg/l - pH: 3,39
<b>Notes des critiques</b>	Antonio Galloni, Vinous: 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)