

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera d'Alba Tre Vigne
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Description	<p>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 crus de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arrais 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.</p> <p>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.</p> <p>La Barbera Tre Vigne a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de cerises mûres et de vanille. La bouche est ronde, complexe et marquée par la violette. Une acidité brillante, des tannins souples et un note boisée toute en équilibre rendent ce vin irrésistible. Finale persistante sur la cerise.</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Plusieurs vignobles situés sur plusieurs villages des Langhe. Age moyen des vignes : 25 à 40 ans. Guyot. Terrain argilo-calcaire.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure environ 2 semaines et est effectuée en cuves inox avec des délestages fréquents et des remontages journaliers. La malolactique se fait en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	La maturation se déroule en foudres, en barriques et en inox pendant 1 année environ.
Analytique	Acidité totale: 5,84 g/l - extrait sec: 29,3 g/l
Production	40.000 bouteilles 0,75
Recensmentscores	robertparker.com: 91

