LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera D'Alba Trevìe
Millésime	2024
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
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'. La Barbera Trevìe 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.
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	bouchon en liège
Elevage	La maturation se déroule en foudres, en barriques et en inox pendant 1 année environ.
Analytique	Extrait sec: 29,65 g/l - acidité totale: 5,89 g/l - sucre résiduel: 0,65 g/l - pH: 3,39
Production	40.000 bouteilles 0,75



