LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Barbera d'Asti La Crena
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
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'. Le Barbera d'Asti La Crena est exceptionnel. Les fruits clairs et rougeâtres, la craie, la menthe, le poivre blanc et les pétales de rose sont magnifiquement mis en valeur. Ces derniers temps, Vietti a mis davantage l'accent sur la fraîcheur dans ses barberas, et cela se voit particulièrement dans La Crena - un vin qui était autrefois très sombre et lourd, mais qui en est aujourd'hui très éloigné. Des notes minérales propres prolongent la finale vive. Donnez à ce vin quelques années pour développer toute la gamme de ses arômes. Quel vin !
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), fromages doux, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble Crena, situé près du village d'Agliano Terme, bénéficie d'une exposition plein sud. La partie la plus ancienne a été plantée en 1932 sur un sol riche en calcaire et en arg
Rendement	4.800 pieds/ha.
Viticulture	Biologique
Vinification	La fermentation alcoolique se déroule pendant environ 2 semaines dans des cuves en acier inoxydable ouvertes, avec pigeages mécaniques, délestage et nombreux remontages en plein air. Ensuite, le vin macère sur ses peaux, puis il est soutiré et transféré dans des barriques pour la fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois de barrique et cuves inox.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 94 Monica Larner, robertparker.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)