LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo Brunate
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2047
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
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 Barolo Brunate a une couleur rouge rubis intense et un nez aux arômes de fruits rouges, de cerises, d'herbes sauvages, de menthe, de minéraux et de pétales de rose, le tout arrondi par une note d'orange sanguine. En bouche, il est opulent, ample, avec une structure fine et une douceur légère.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignoble Brunate de 1ha situé à La Morra, sur le versant sud en direction de Barolo. Age moyen : 50 ans. Terrain argilo-calcaire.
Rendement	4.600 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 semaines en cuves inox avec contact des peaux. Cette période inclut les macérations pré- et post-fermentaires. Mise en bouteille sans filtration.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	32 mois en barriques/foudres.
Analytique	Extrait sec: 31,55 g/l - acidité totale: 5,97 g/l - sucre résiduel: 1,15 g/l - sulfites: 75 mg/l - pH: 3,4
Notes des critiques	jamessuckling.com: 96 robertparker.com: 95 Vinous: 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)