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
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. 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)