

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Castiglione
<b>Millésime</b>	2017
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2037
<b>Producteur</b>	Vietti
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<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'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.</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>Le Barolo Castiglione a une couleur rouge rubi fantastique. Le nez est fin et intense sur des arômes de cerises, d'épices, de feuilles de thé et de pétales de rose. Les tannins sont présents mais très beaux. Barolo masculin qui démontre un grand potentiel de garde, mais également une incroyable finesse, avec un excellent équilibre et une finale longue et persistante.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages doux
<b>Origine</b>	Meilleures parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccetevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément. Terrain argilo-calcaire. Guyot.
<b>Rendement</b>	4.500 pieds/ha
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 38° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Maturation de 18 à 30 mois en barriques et en foudres. Tous les crus sont vinifiés séparément.
<b>Elevage</b>	30 mois en barriques/foudres.
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 30,45 g/l - acidité totale: 6,35 g/l - sucre résiduel: 0,95 g/l - sulfites: 86 mg/l - pH: 3,48
<b>Production</b>	50.000 bouteilles 0,75
<b>Recensmentscores</b>	jamessuckling.com: 94 robertparker.com: 93

