LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo Lazzarito
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2052
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très 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 Lazzarito a une couleur rouge grenat intense et un nez aux arômes complexes de graphite, sauge, pierres concassées, pétale de rose séchée, menthe, réglisse et orange sanguine. La bouche est dense et très concentrée. Le vin a du punch.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages doux
Origine	Vignoble Lazzarito à Serralunga d'Alba (2ha). Age moyen : 37 ans. Terrain argilo-calcaire. Exposition sud-ouest.
Rendement	4.500 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 au moyen de la technique ancestrale du chapeau immergé. La malolactique se déroule en barriques. Mise en bouteille sans filtration.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en barriques et foudres.
Analytique	Extrait sec: 30,85 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,15 g/l - sulfites: 83 mg/l - pH: 3,39
Notes des critiques	jamessuckling.com: 96 Vinous: 95 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)