

Nom	Barolo Monvigliero
Millésime	2021
Producteur	Vietti
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 Monvigliero a une couleur rouge rubis. Arôme très délicat mais intense. Très élégant en bouche avec des notes de fraise, de cerise et de rose. Les tanins sont persistants, ronds et soyeux, en parfaite harmonie avec la structure fruitée du vin. Longue finale avec des notes d'épices.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Le vignoble Monvigliero a la réputation d'être non seulement le cru le plus important du village de Verduno, mais aussi l'un des plus prestigieux de toute la région du Barolo. Vignoble orienté sud-est, à une altitude de 320 mètres. Sol calcaire et argileux.
Rendement	4.500 pieds/ha.
Vendange	3 octobre, récolte manuelle.
Vinification	Les raisins n'ont été que partiellement égrappés (40%) et délicatement foulés avant d'être mis en cuves inox pour la macération et la fermentation alcoolique. 60% des raisins ont été ajoutés pour être vinifiés en "grappe entière". Après cinq jours de macération à froid, la fermentation alcoolique a commencé avec une augmentation de la température. Le processus total de macération a duré 2 semaines. La fermentation malolactique a eu lieu en fûts de chêne.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en grands fûts de chêne.
Analytique	Extrait sec: 30,55 g/l - acidité totale: 6,17 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 80 mg/l - pH: 3,35
Notes des critiques	jamessuckling.com: 98 robertparker.com: 97 Vinous: 95

