LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Barolo Ravera
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2053
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 Ravera a une couleur intense rouge grenat et un nez aux arômes très purs de notes mentholées et épicées. La bouche, bien que jeune encore, est en parfaite harmonie, avec des fruits noirs, des épices, une acidité parfaite et des tanins élégants. La finale dévoile tout le potentiel du (grand) vin.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble Ravera à Novello (3ha). Age moyen : 27 ans. Exposition sud-ouest. Terrain argilo-calcaire.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 4 à 5 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. Lente malolactique en grands foudre jusqu'à la fin du printemps suivant.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	32 mois en foudres.
Analytique	Extrait sec: 31,59 g/l - acidité totale: 6,21 g/l - sucre résiduel: 1,22 g/l - sulfites: 85 mg/l - pH: 3,44
Notes des critiques	robertparker.com: 95 Vinous: 95 jamessuckling.com: 93

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)