

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                  | Barolo Ravera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Millésime</b>            | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Potentiel de garde</b>   | Jusqu'à fin 2057                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Producteur</b>           | Vietti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Style de vin</b>         | rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins puissants, acidité marquée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Appellation</b>          | DOCG Barolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Cépages</b>              | 100% nebbiolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Pourcentage d'alcool</b> | 14,00% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Description</b>          | 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'arnei 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.

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servir sur</b>             | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss                                                                                                                                            |
| <b>Origine</b>                | Vignoble Ravera à Novello (3ha). Age moyen : 27 ans. Exposition sud-ouest. Terrain argilo-calcaire.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Rendement</b>              | 4.500 pieds/ha                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Vendange</b>               | Octobre                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Vinification</b>           | 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. |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | bouchon en liège                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Elevage</b>                | 32 mois en foudres.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Analytique</b>             | 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                                                                                                                                                                          |
| <b>Notes des critiques</b>    | Antonio Galloni, Vinous: 95<br>Monica Lerner, robertparker.com: 95<br>James Suckling, jamesuckling.com: 93                                                                                                                                                                           |

