LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo Riserva Villero
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
Producteur	Vietti
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt 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 Riserva Villero a une couleur rouge grenat aux subtils reflets orangés. Le nez s'ouvre sur des arômes de pétales de rose et de prunes mûres et se dévoile ensuite sur les fruits confits, le tabac, la truffe, les épices et la réglisse. La bouche e
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignoble Villero à Castiglione Falletto (1ha). Exposition sud à sud-ouest. Age moyen : 43 ans
Rendement	4.000 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 semaines à une température de entre 28° et 32°C en cuves inox. La malolactique suit en foudres. Maturation de 48 mois en foudres de 27 hL.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	48 mois en foudres de 27 hL.
Production	3.500 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Wine Doctor: 99 Monica Larner, robertparker.com: 98 Wine Spectator: 98 James Suckling, jamessuckling.com: 96 Antonio Galloni, Vinous: 96





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)