

Nom	Barolo Riserva
Millésime	2018
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 Riserva présente une robe rouge rubis moyennement intense. Au nez, on reconnaît des arômes complexes de truffe, de broussailles et de fruits rouges et noirs mûrs (cerises, mûres, prunes et figes). En bouche, le vin est ample, puissant et équilibré avec des tanins serrés et une acidité vive. La finale est longue.

Servir sur

pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine

Une sélection de quelques petites parcelles de vignes, pour le millésime 2015, toutes situées sur différents sites de la commune de Castiglione Falletto. Géologie : marnes calcaires. L'âge des vignes est compris entre 25 et 45 ans.

Rendement

4.500 pieds/ha.

Vendange

Récolte manuelle en octobre 2015.

Vinification

Toutes les parcelles du vignoble sont récoltées, vinifiées et élevées séparément, chacune d'entre elles faisant l'objet d'une procédure de vinification individuelle différente, dans le but de mettre en valeur les caractéristiques typiques de leur "terroir" spécifique. Les raisins ont été égrappés et délicatement écrasés avant d'être amenés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation alcoolique. Ils ont passé entre trois et quatre semaines en contact avec leur peau. Cette période comprend la macération pré- et post-fermentaire à froid, selon la méthode traditionnelle du chapeau immergé. La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne.

Elevage

30 mois dans de grands fûts de chêne.

Production

5.000 bouteilles

Notes des critiques

James Suckling, jamesuckling.com: 94



IMBOTTIGLIATO DA - ESTATE BOTTLED BY VIETTI CASTIGLIONE FALLETTO - ITALIA

