LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2047
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, 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 Castiglione a une couleur rouge rubi fantastique. Le nez est fin et intense sur des arômes de cerises, d'épices, de feuilles de thé et de pétales de rose. Les tannins sont présents mais très beaux. Barolo masculin qui démontre un grand potentiel de garde.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages doux
Origine	Meilleures parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément. Terrain argilo-calcaire. Guyot.
Rendement	4.500 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 28° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Maturation de 18 à 30 mois en barriques et en foudres. Tous les crus sont vinifiés séparément.
Elevage	30 mois en barriques/foudres.
Analytique	Extrait sec: 30,45 g/l - acidité totale: 6,35 g/l - sucre résiduel: 0,95 g/l - sulfites: 86 mg/l - pH: 3,48
Production	50.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Michaela Morris, Decanter: 93 James Suckling, jamessuckling.com: 93 Monica Larner, robertparker.com: 93 Antonio Galloni, Vinous: 92



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)