LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Giàrborina
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Altare Elio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionnaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant. Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina' est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté. Le Giàrborina a une couleur rouge grenat et un nez ouvert sur des arômes fins et complexes de cerises mûres, de menthe, de poivre et de café. Bouche chaude et riche, tannins mûrs. Harmonieux, bel équilibre et persistence énorme.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	1,5 ha de vignoble à La Morra planté en 1948 et 1989. Terrain argilo-calcaire. Exposition sud, sud-ouest.
Rendement	4000 kg/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox rotatives pendant 3-4 jours. Maturation en barriques françaises neuves pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves
Production	2.000 bouteilles 0,75





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)