

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Nebbiolo Perbacco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Description	<p>Situé au coeur des Langhe, dans le village de Castiglione Falletto, le domaine Vietti fut fondé dès 1800 par Carlo Vietti, mais prit vraiment son envol dans les années 1960, en étant notamment à la base du concept de cru dans le Barolo.</p> <p>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 crus de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). Entre-temps devenu l'un des domaines les plus reconnus d'Italie, le domaine fut racheté en 2016 par un fond d'investissement américain, bien que toujours aux mains de la famille Vietti.</p> <p>Le domaine Vietti n'a cessé de se démarquer en proposant des vins de caractère identitaires. Pour cela, les rendements sont limités. En cave, de longues macérations qui varient en fonction des millésimes, un élevage de seize mois en barriques françaises et en fûts de chêne de Slavonie, ainsi qu'une mise en bouteille sans collage ni filtration sont privilégiées afin de conférer aux vins une grande concentration et, surtout, une longévité exceptionnelle. Si le Nebbiolo reste bien évidemment la marque de fabrique du domaine avec ses crus de Barolo et son Barbaresco, ils n'en font pas moins la part belle aux cépages Barbera et Arneis. Petit dernier de la famille, un Timorasso qui en surprendra plus d'un.</p> <p>Le Perbacco de Vietti a une belle couleur rouge rubis vif et un nez aux arômes fruités, avec des notes de menthe, d'épices et de bonbon. Des tanins ronds et élégants s'ajoutent à une finale longue et raffinée. Robuste, intense, puissant dans sa jeunesse,</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Les raisins du Perbacco proviennent des parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccetevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément, les meilleurs produits servant au Barolo Castiglione.
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 38° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Maturation de 18 à 24 mois en barriques et en foudres. Tous les crus sont vinifiés séparément jusqu'au moment où l'on sélectionne les lots qui seront utilisés pour le Perbacco et ceux qui poursuivront leur maturation pour le Barolo Castiglione.
Elevage	18 à 24 mois en barriques/foudres.
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	130.000 bouteilles 0,75

