

Nom	Langhe Nebbiolo Perbacco
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à 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
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) où 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 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, quelques années de bouteille le rendront complexe et très élégant.
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, Roccettevino, 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. 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.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	16 à 18 mois en barriques/foudres.
Analytique	Extrait sec: 29,79 g/l - acidité totale: 5,95 g/l - sucre résiduel: 0,63 g/l - sulfites: 84 mg/l - pH: 3,45
Production	130.000 bouteilles

