LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Langhe Nebbiolo Perbacco |
| **Millésime** | 2022 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2037 |
| **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) 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.<br><br>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'.<br><br>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, |
| **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. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 18 à 24 mois en barriques/foudres. |
| **Production** | 130.000 bouteilles |
| **Notes des critiques** | Monica Larner, robertparker.com: 93 |




**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)