

Ciabot Berton – Rocchettevino Barolo

DOCG

Italy (PIEMONTE) – 2015

Domaine

Ciabot Berton

Le domaine actuel a été construit dans les années 1980 sur le site toujours connu sous le nom de Ciabot Berton. Cependant, les premiers Barolos y avaient déjà été embouteillés en 1961 par Luigi Oberto. Ciabot est le dialecte du Piémont pour un petit bâtiment qui appartenait à un certain Berton, qui avait tenté de créer une usine de feux d'artifice, mais qui a brûlé le bâtiment et détruit le toit en entier. Cette ancienne ruine est encore visible depuis l'actuel domaine viticole et est entourée de vignobles de Nebbiolo.

Vinification

Les raisins pour ce vin proviennent d'un seul vignoble: la sous-zone Rocchettevino située à La Morra, avec des vignes de 25 ans. Macération traditionnelle, au contact des peaux avec le moût, pendant plus de 20 jours, en cuves ciment avec fibre de verre. Puis le vin mûrit en Botte de chêne slavonien. Enfin, le vin est élevé en cuve béton avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Teinte rouge rubis brillante avec de légers reflets grenat. Des notes fruitées se fondant parfaitement dans un arôme fleuri et épicé rendent le vin extrêmement fin. Vin très fruité, aux arômes de fraises séchées, de chocolat et de café, mais aussi des notes épicées de vinaigre balsamique et d'herbes des collines. Très subtil et pur. Minéral, frais et ample, avec des tanins souples et une finale merveilleusement longue.

Mets adaptées

Gibier | Truffe | Fromage - mûr

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18°C

pdf.general.flavour-profile: Elegant verfijnd

