Wijnfiche

Ciabot Berton - Rocchettevino - MAGNUM | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) — 2019

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

La macération a lieu à une température de 30 ° -32 ° pendant 18 à 20 jours dans des fûts de ciment. Il a ensuite mûri pendant 24 mois dans des barils slovènes de 50 hl.

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. Complexe et net en bouche, le vin présente une structure ferme soutenue par une acidité vive bien intégrée aux sensations tanniques typiques du raisin Nebbiolo. Finition longue durée.

Mets adaptées

Viande - grillé | Gibier | Truffe | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nebbiolo (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants