

Ciabot Berton – Rocchettevino – MAGNUM | Barolo DOCG Wooden Box Italie – 2021

Domaine

Ciabot Berton

Le domaine viticole actuel de Ciabòt Berton a été construit dans les années 1980 à La Morra, sur un site déjà connu sous le nom de Ciabòt Berton. Ciabòt est un terme du dialecte piémontais désignant une petite construction rurale, servant d'abri ou de lieu de stockage dans les vignes. Selon la tradition locale, Berton en était le propriétaire et, alors qu'il tentait de fabriquer lui-même des feux d'artifice, provoqua un incendie qui détruisit le toit. Les ruines sont encore visibles aujourd'hui au milieu des vignobles. La famille Oberto travaille dans la viticulture depuis 1876. Marco Oberto a repris la direction du domaine en 1997, et son épouse Federica l'a rejoint en 2010. Aujourd'hui, la cinquième génération perpétue la tradition familiale.

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

Gibier | Truffe | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

