Wijnfiche

Ciabot Berton - Roggeri | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) — 2017

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 proviennent de trois vignobles: Roggeri, Bricco San Biagio et Rive, situés à La morra. Ils subissent une macération de 16 à 18 jours dans des cuves en ciment recouvertes de fibre de verre à 30 ° C. Le vin a vieilli pendant 24 à 30 mois dans des fûts de chêne slavonien (et non slovène) de 25 hl, puis 6 mois en cuves en béton avant d'être mis en bouteille.

Informations spécifiques

Ciabot Berton Roggeri Barolo 2017 is één van de 50 wijnen wereldwijd (!) die op de Decanter World Wine Awards 2022 bekroond werden met de titel "Best in Show". Een prestigieuze prijs die de grootsheid van deze Barolo terecht in de spotlight zet!

Dégustation

Couleur rouge grenat. Le vin est plein, avec des arômes de fruits rouges et de roses, mais aussi des herbes comme le vinaigre balsamique, la cire et les minéraux. Il est très structuré avec des tanins très présents, mais ils sont ronds et doux, ce qui en fait un vin agréable et savoureux avec une longue finale.

Mets adaptées

Fromage - riche | Gibier | Truffe

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nebbiolo (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18°C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants