

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

Macération traditionnelle, au contact du moût, pendant 20 jours, dans des cuves de ciment avec de la fibre de verre. Le vin mûrit ensuite d'abord dans un chêne français "émoussé", puis dans un os de chêne slave.

Dégustation

Belle couleur rouge grenat intense. C'est un vin plein et puissant aux arômes intenses de prune, de chocolat, de goudron et d'épices. Très intense, avec des tanins nobles. À consommer après 6 ans d'élevage en bouteille.

Mets adaptées

Fromage - riche | Gibier | Truffe | Plats aux truffes

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18°

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

