Wijnfiche

Ciabot Berton - Roggeri | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) — 2018

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

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 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

