



Wijnfiche

Ciabot Berton – Rocchettevino | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) – 2018

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

De druiven voor deze Barolo komen van één enkele wijngaard: de Rocchettevino subzone gelegen in La Morra. De wijnstokken zelf zijn 25 jaar oud. Traditionele maceratie gedurende 20 dagen in cementen cuves. Daarna rijpt deze Barolo verder op deels Slavonische eikenhouten en deels betonnen vaten.

Dégustation

Een perfecte balans tussen balsamische toetsen en minerale kwaliteiten kenmerkt deze verfijnde Rocchettevino. In het glas merken we een lichte, baksteenrode kleur. Een heerlijke, kruidige neus verwend ons met bergkruiden, balsamico en wat fruitaroma's. Zuiver in de mond met een persistente, minerale afdronk.

Mets adaptées

Rôti | Gibier | Truffe | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

