



Wijnfiche

Ciabot Berton – La Morra | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) – 2022

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

Les vignobles sont situés sur les collines de La Morra, à une altitude de 250 à 300 mètres, avec une exposition sud-est à sud-ouest. Les vignes ont en moyenne 20 ans et poussent sur des sols sablo-calcaires et argileux. Cela contribue au caractère frais et raffiné du vin. La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle, avec une macération à température contrôlée dans des cuves en béton. Le vin est ensuite élevé pendant au moins 18 mois en fûts de chêne de Slavonie, puis poursuit son vieillissement en bouteille dans les caves du domaine, pour atteindre un élevage total d'au moins 38 mois, calculé à partir du 1er novembre de l'année de récolte, conformément aux strictes réglementations du Barolo DOCG.

Dégustation

Robe grenat pâle aux nuances rubis. Le nez révèle des arômes de rose sauvage, de violette et de fleurs de genêt jaune. La bouche se distingue par des notes de prune, de fraise, de figue rouge et une touche subtilement douce et épicée de caroube, complétées par de délicates notes d'épices et de réglisse. Frais, délicat et floral, avec un caractère juteux et fruité. Les tanins fins et la belle fraîcheur assurent un équilibre harmonieux et apportent longueur et élégance à la finale.

Mets adaptées

Gibier - grand | Viande - grillé | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18-20 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

