LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Cerretta Vigna Bricco
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Altare Elio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Acqui
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionnaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant. Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina' est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté. Le Barolo Cerretta a une couleur vive rouge rubis aux reflets grenats. Le nez est très complexe, sur des notes anisées, de menthe, de myrtilles et de cerises. La bouche est merveilleusement équilibrée, alliant finesse et complexité. Top!
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Rendement	5.000 kg par ha (0,25 ha au total)
Vendange	Octobre
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 5-6 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 24 mois en barriques françaises (50% de neuves). 2 ans de bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	La macération sur peaux se déroule durant 5-6 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 24 mois en barriques françaises (50% de neuves). 2 ans de bouteille.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	6.000 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 95