LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo La Morra
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Altare Elio
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
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 La Morra a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes complexes de cerises, d'épices, de canelier et de liqueur. Bouche riche est chaude. Tannins juteux et longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Morra, Serralunga et Castiglione Falletto. Les vignobles se situent en moyenne à une altitude de 250-280m, orientation sud ou sud-est. Age moyen des pieds de vigne : 20-30 ans.
Rendement	5.000 kg par ha (2,5 ha au total)
Vendange	Octobre.
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 4-5 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 24 mois en barriques françaises (20% de neuves). 2 ans de bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en barriques françaises (20% de neuves).
Analytique	Alc: 14% vol
Production	12.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 93 Antonio Galloni: 92