LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Giàrborina
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Altare Elio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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 Giàrborina a une couleur rouge grenad et un nez ouvert sur des arômes fins et complexes de cerises mûres, de menthe, de poivre et de café. Bouche chaude et riche, tannins mûrs. Harmonieux, bel éuilibre et persistence énorme. Parker: 94/100
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	1,5 ha de vignoble à La Morra planté en 1948 et 1989. Terrain argilo-calcaire. Exposition sud, sud-ouest.
Rendement	40 q.les/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox rotatives pendant 3-4 jours. Maturation en barriques françaises neuves pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc.: 14 % vol.
Production	2.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 94 Robert Parker: 90