LICATA

FICHE DE VIN

Nom	L'Insieme
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	VDI Vino d'Italia
Cépages	20% barbera, 40% cabernet sauvignon, 10% dolcetto, 20% nebbiolo, 5% petit verdot, 5% syrah
Alcohol percentage	15,00% 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. L'Insieme a une couleur intense rouge rubis. Les arômes sont complexes : tabac, confiture de cerise, épices, bois de cèdre. Bouche pleine et tannins puissants. Harmonieux et large. 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. Les vignobles sont situés à 250-280m d'altitude, expositions variées. Age moyen des vignes : 10-30 ans.
Rendement	4000 kg par ha (1,5 ha au total).
Vendange	Septembre-Octobre
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 3-5 jours dans des cuves rotatives à température controllée. Le vin vieillit 15-18 mois en barriques françaises neuves. Le vin reste encore 8 mois en bouteille. Le vin n'est pas filtré! La vinification des différents cépages se fait séparément. Le vin est assemblé juste avant l'embouteillage.
Elevage	15-18 mois en barriques françaises neuves.
Analytique	Alc.:14.5% vol
Production	400 bouteilles