LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vigna Larigi
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Altare Elio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% barbera
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. Le Barbera d'Alba Vigna Larigi a une couleur rouge rubis profonde. Nez très élégant de baies mûres, d'épices douces et de bois toastés. La bouche est souple et intense, plein et large. Très longue finale. Parker: 92/100
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Morra. Le vignoble Larigi se situe à 250-280m d'altitude, orientation sud. Le sol est calcaire. Le pieds de vignes ont été plantés en 1948.
Rendement	3000 kg par ha - 20-25hl/ha ! (0,90ha au total)
Vendange	Octobre.
Vinification	La macération sur peaux se déroule durant 3-4 jours dans des cuves rotatives à température controllée. La fermentation s'effectue en partie en cuves inox mais est complétée par 18 mois de barriques françaises neuves. Le vin reste encore 8 mois en bouteille. Le vin n'est pas filtré!
Elevage	18 mois de barriques françaises neuves.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	2.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 89 Antonio Galloni: 89