

Ciabot Berton – Rocchettevino – MAGNUM | Barolo DOCG Italie (PIEMONTE) – 2019

Domaine

Ciabot Berton

Le domaine actuel a été construit dans les années 1980 sur le site toujours connu sous le nom de Ciabot Berton. Cependant, les premiers Barolos y avaient déjà été embouteillés en 1961 par Luigi Oberto. Ciabot est le dialecte du Piémont pour un petit bâtiment qui appartenait à un certain Berton, qui avait tenté de créer une usine de feux d'artifice, mais qui a brûlé le bâtiment et détruit le toit en entier. Cette ancienne ruine est encore visible depuis l'actuel domaine viticole et est entourée de vignobles de Nebbiolo.

Vinification

Alle druiven zijn afkomstig van de hooggelegen Rocchettevino wijngaard (400 meter) in de subzone La Morra. Traditionele temperatuur gecontroleerde maceratie met een lange inweking van de schillen. Opvoeding op Slavonische eikenhouten vaten.

Dégustation

Rocchettevino is meest fijne, minerale en krokante Barolo van Ciabot Berton. Een typische granaatrode Barolo met naast een fruitige basis, eveneens een fijne kruidigheid, bergkruiden en balsamico.

Mets adaptées

Viande - grillé | Gibier | Truffe | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

