

## **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**

De druiven worden geoogst van 3 verschillende wijngaarden in het historische La Morra. De wijngaard zelf bevindt zich op een hoogte van 250-300 meter boven de zeespiegel met een zuidelijke oriëntatie. Traditionele vinificatie in temperatuurgecontroleerde, cementen tanks. Tot slot nog een bijkomende opvoeding op Slavonische vaten.

## **Dégustation**

Baksteenrode kleur met een bruine rand die toeneemt naarmate de wijn ouder wordt. Aromatische en intense neus met toetsen van balsamico, mineralen, rozenblaadjes, kruiden, rood fruit en wax. Verfijnde maar pittige en persistente smaaksensatie, met een tanninerijke ruggengraat.

## **Mets adaptées**

Gibier - cassoulet | Carré d'agneau rôti | Gibier | Fromage - mûr

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

