

CASINA BRIC 460

Barolo DOCG

Cru Bricco delle Viole 2011

Italie, Piémont



Propriété Casina Bric 460 de 4,5 Ha de Gianluca Viberti partenaire historique de Dionis. Vignoble produisant des vins à la fois très fins et redoutablement puissants. Un des grands intérêts de ce cru est son altitude (jusqu'à 500m), atout dans les années chaudes qui deviennent majoritaires depuis vingt ans.

La vendange est manuelle et la méthode de vinification est traditionnelle, avec une longue macération de 60 jours avec remontage pendant les 15 premiers jours, un élevage de 18- 24 mois en fûts de 25hl-50hl, puis 6-12 mois en cuve béton et enfin encore 1 année en bouteille ! Le processus dure 4 minimum avant commercialisation !

Ce Barolo présente une robe dense, rubis profond. Au nez, de bonne intensité, dominant le goudron, la violette, les nuances balsamiques, le tout dans un ensemble très complexe. En bouche, l'attaque est puissante mais ne manque pas de fraîcheur aromatique, signe des grands millésimes. L'ensemble est très équilibré. Le vin s'épanouit après quelques minutes d'aération. La qualité des tanins, fins et bien fondus, est remarquable. Le vin est persistant, savoureux, élégant et complexe avec une dominante sur la finesse. En conclusion, un grand rouge dans la haute tradition européenne, le millésime 2011 est tout simplement exceptionnel. Il a aujourd'hui atteint sa pleine maturité mais possède encore un très long potentiel de garde.

Grand vin de garde, au minimum 15-20 ans.

Servir à 17°C

Ce vin s'accordera harmonieusement avec des viandes rouges en sauce ou grillées (côte de bœuf), gibiers à poils ou à plumes, et même des abats.