Roberto Voerzio

Barolo del Comune di La Morra 2020, noté jusqu'à 96/100

Par Qombucha

Détails de l'offre



BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2020

Le nez s'ouvre sur la cerise griotte et la framboise confite, vite rejointes par la rose sauvage, le zeste d'orange et une pointe de réglisse. L'aération révèle ensuite des notes plus tertiaires de tabac blond, de bois de cèdre et d'ardoise mouillée, bien typiques du Nebbiolo cultivé sur les marnes de La Morra. En bouche, l'attaque est souple et juteuse, portée par une acidité vive qui tend l'ensemble sans jamais durcir le tanin, déjà poli par l'élevage en grands foudres et petites barriques. Le volume reste mesuré, la texture soyeuse, pour un vin construit sur la buvabilité plutôt que sur la puissance brute. La finale, longue et légèrement saline, se referme sur une trame de poivre blanc et de coriandre, laissant deviner un potentiel de garde confortable malgré son rôle de porte d'entrée dans la gamme du domaine.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Piémont

Appellation

Barolo DOCG

Mode de culture

Sans chimie: aucun engrais, herbicide ni fongicide de synthèse dans les vignes

Cépages

Nebbiolo 100%

Terroir

Assemblage parcellaire sur les crus de Cerequio, La Serra, Fossati et Case Nere.

Vinification

Traditionnelle, 20 jours de maceration à 30°C, 2 remontages par jour. Passage de l'hiver et fermentation malolactique en cuve puis entonnage en février.

Élevage

24 mois, 50% barriques (30% de bois neuf), 50% foudres, puis mise en bouteille durant la pleine lune du lune d'août selon la tradition des anciens. 6 mois en bouteilles avant mise sur le marché

Potentiel de garde

De nos jours à 2045+

Service

Servir à 18-20°C, après un passage en carafe de 2h heures conseillé sur ce millésime encore jeune.

Degré alcoolique

14% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Agnolotti del plin, beurre noisette et sauge, copeaux de truffe blanche d'Alba · Brasato al Barolo, daube de joue de bœuf mijotée au vin et polenta grillée · Civet de chevreuil aux marrons et baies de genièvre