

Casina Bric (Gianluca Viberti) – Barolo (cuvée d'assemblage) 2013 (Italie/Piemont) 0,75 L

vin rouge 



Ce Barolo provient du domaine **Casina Bric** 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 500 m) atout dans les années chaudes qui deviennent majoritaires depuis vingt ans.

2013 est un très beau millésime à la maturation lente et relativement tardive. A un printemps capricieux et très humide a succédé un très bel été sans canicule excessive.

Il est comparable aux mythiques millésimes 1990/1997/2001/2010 et 2011.

Ce Barolo est issu de différentes parcelles provenant des villages de Barolo et de La Morra.

Le vin présente une *robe dense, rubis profond*.

Au *nez*, de *bonne intensité*, dominent 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 millésimes tardifs. 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, qui devrait atteindre sa pleine maturité vers 2020 et évoluer ensuite assez lentement.

Éléments analytiques :

Alcool : 14.5 %/vol