



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piémont)

Barolo Monprivato DOCG

Millésime	2017
Viticulteur	Mascarello Giuseppe
Région	Piémont
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Les raisins de Barolo Monprivato proviennent d'une parcelle unique à l'exposition sud-ouest, à Castiglione Falletto. Cuvaison traditionnelle de 20 à 25 jours en cuve inox suivie d'un élevage de 38 mois en grands fûts de chêne de Slavonie. La mise en bouteille a lieu 4 ans après la récolte.

Notre note de dégustation

Le Barolo Monprivato arbore une magnifique robe rouge grenat. Extrêmement parfumé au nez, il développe des arômes floraux de lavande, violettes, pivoines, églantines et de douces cerises rouges. Grandiose au palais, il possède une fraîcheur fruitée à la rondeur fantastique - l'élégance dans toute sa splendeur. Finale extrêmement longue et savoureuse.

Mascarello Giuseppe

Le domaine de Mascarello Giuseppe e Figlio possède une tradition viticole vieille de 150 ans. Le patron, Mauro Mascarello, fait partie d'une espèce malheureusement en voie de disparition, les traditionalistes du Barolo; ceux qui ne se laissent pas dicter ce que la mode du goût internationalisé préconise, mais produisent grâce au Nebbiolo, ce cépage exceptionnel, un vin rouge puissant, riche en tannins, profond, avec un fruit délicat. La recette en est simple: un soin irréprochable à la vigne, une longue cuvaison et un élevage patient en grands fûts de chêne slovène. Le domaine a acquis sa réputation grâce à un excellent Barolo de la parcelle unique de Monprivato, à Castiglione Falletto. La famille Mascarello applique une philosophie qualitative des plus strictes: les ceps sont toujours élagués à la main, afin de ne pas endommager ces raisins de grande qualité, ce qui réduit le rendement du vignoble. Même si les possibilités techniques ont évolué au cours du temps, la famille Mascarello a choisi de rester fidèle à sa philosophie.



Convient avec

