



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piémont)

## Barolo Riserva Ca' D'Morissio

**Millésime** 2017  
**Viticulteur** Mascarello Giuseppe  
**Région** Piémont  
**Cépages** 100% Nebbiolo

### Vinification

Les raisins du Barolo Riserva Monprivato Ca' d'Morissio proviennent des plus anciennes vignes et de la meilleure partie de la parcelle exposée sud-ouest de Monprivato à Castiglione Falletto. Macération traditionnelle en cuve en acier inoxydable pendant 25 jours. Élevage pendant 54 mois dans des fûts en chêne de Slavonie de taille moyenne. La mise en bouteilles est effectuée 6 ans après la récolte.

### Notre note de dégustation

Le Barolo Riserva Monprivato Ca' d'Morissio scintille de sa robe rouge grenat étincelante avec des reflets orangés. Son nez est très sophistiqué et élégant, avec des notes de fruits rouges sucrés, de pruneaux et une touche d'épices orientales. En bouche, il révèle de détonants arômes de cerises rouges, de framboises écrasées, de réglisse, de tabac et de poivre blanc. La note finale est éclatante et semble infinie.

### 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.

