Barolo “Riva Rocca” – Claudio Alario – Barolo, Piémont, Italie



Claudio Alario, un vigneron comme on n’en trouve plus assez, humble et méticuleux, cultivant et bichonnant littéralement ses vignes de Nebbiolo et Barbera à Barolo et Alba. Une rencontre avec un producteur plus que passionné que l’on vous recommande vivement, à garder précieusement dans sa cave et savourer lors de bonnes occasions.

Le domaine date du tournant du 19ème siècle, transmis de génération en génération jusqu’au fils Claudio, et fait 12 hectares pour environ 25 000 bouteilles produites par an (dont 50% en Dolcetto et 30% en Nebbiolo). D’une concentration et souplesse incroyables, ces vins nous ont immédiatement frappés par leurs complexité et authenticité. Des vins fruités et amples, produits pour la longévité chez un des producteurs les plus en vue dans cette petite appellation prestigieuse.

Cépage : 100% Nebbiolo

Terroir : Barolo, Riva Rocca (Verduno)

Viticulture : Age des vignes moyen de 30 ans, densité de 4000 à 5000 pieds/hectare et rendement de 50 à 60 hl/ha

Vinification : En cuves thermo-régulées, élevage en barriques de chênes français de 24 mois puis 12 mois d’élevage en foudres de 30hl

Dégustation : Un vin somptueux, d’une élégance et complexité rare avec une persistance exceptionnel, balançant entre le fruit rouge bien mûr et la puissance aromatique pouvant développant de beaux arômes de chocolat avec l’âge