

Ca'del Baio Barbaresco 'Asili' 2011 Azienda Agricola Ca'del Baio



Voici un Barbaresco de l'une des parcelles les plus réputées du Piémont. « Quel vin magnifique ! » s'exclame le célèbre critique Antonio Galloni qui n'hésite pas à attribuer 94 points. Le prix de ce fabuleux nectar est en outre extrêmement bas et cela aussi, c'est magnifique !

Type	Rouge
Producteur	Azienda Agricola Ca'del Baio
Région	Piémont
Cépage	Nebbiolo
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Antonio Galloni - Vinous : **94 points**

« Le Barbaresco Asili incarne toute la personnalité de cette région formidable. Des fleurs fraîchement coupées, de douces baies rouges, de la menthe et de la cannelle... tout cela s'assemble dans ce Barbaresco impeccable, soyeux et doté d'une grande élégance. Translucide et cristalline, cette cuvée 2011 impressionne par son équilibre et son harmonie globale. Quel vin magnifique ! »

Bibenda 2015 : **4 grappes**

« Laisse une impression intense ; une attaque avec des notes ferrugineuses, des effluves d'agrumes et une touche balsamique ; des tanins fermes et clairs, entremêlés à de la fraîcheur et à une richesse d'arômes. »

Guida de l'Espresso 2015 : **3 bouteilles**

À propos du domaine : « Un producteur qui parvient à exprimer les différents aspects de son terroir, et ce avec un succès constant, ça ne se trouve pas si facilement. »

Gambero Rosso 2015 : **YY (2 verres rouges)**

(Vins très bons voire excellents et qui ont atteint le dernier tour de dégustation du guide). À propos du domaine : « Tout les vins sont faits sans sourciller et présentent un rapport qualité-prix vraiment exceptionnel. »

Jancis Robinson : **16+/20**

« Barbaresco. Couleur rubis concentré et paraissant jeune. Savoureux, des effluves de queue de raisin suivis de camphre et de doux fruits parfumés. Mûr et presque confituré à l'attaque, il s'équilibre grâce à des tanins marqués. Il est désormais presque prêt » - Walter Speller

Guida Slow Wine

« Le Barbaresco Asili 2011 est grandiose, irrésistible avec ses arômes de fleurs, complétés par une note minérale, à la fois prononcé et très complexe, juteux et très frais, avec une longue finale »

Notes de dégustation

« Quel vin magnifique ! » s'extasie Antonio Galloni, célèbre critique viticole. Il est vrai que la famille Grasso est, avec ce 'Ca'del Baio Barbaresco 'Asili' 2011', une fois de plus parvenue à vinifier un grand Barbaresco. Il faut dire aussi qu'il provient d'une des meilleures parcelles de cette superbe région viticole : 'Asili'. En effet le terroir de marne bleue de cette dernière confère aux vins qu'elle fait naître complexité, fraîcheur et élégance. Mais cela n'enlève rien au talent du vigneron qui laissa ce Barbaresco 'Asili' 2011 vieillir 24 mois dans des fûts et des tonneaux (plus petits) en chêne français.

Il présente à l'œil une belle robe d'un grenat étincelant. Son bouquet exhale un parfum intense et riche en nuances : des notes florales, de la cerise, de la réglisse, du poivre noir et une touche de cannelle. Au palais, il se montre juvénile tout en offrant une structure tannique subtile, un fondant soyeux et une magnifique longueur.

« Irrésistible » déclare le Guida Slow qui se pâme d'admiration devant ce splendide rouge piémontais. C'est encore plus vrai quand on voit à quel prix il est vendu...

Domaine

L'Azienda Agricola Ca'del Baio, située à Treiso, au cœur de la province de Coni, dans la région viticole des Langhes piémontaises, est une exploitation familiale italienne telle qu'on se l'imagine. En effet, la famille Grasso fait du vin ici depuis 4 générations et plus de cent ans.

Élevage au chêne de 24 mois

Le Ca'del Baio Barbaresco 'Asili' 2011 est un mono-cépage de nebbiolo. Les raisins proviennent de la parcelle nommée 'Asili', laquelle est orientée sud-est. Le sol est composé de marne bleue (mélange argilo-calcaire). Les ceps ont été plantés entre 1967 et 2000. Les récoltes ont eu lieu entre fin septembre et début octobre 2011. Les raisins fermentèrent ensuite dans des réservoirs inox thermorégulés, avec un temps de macération allant jusqu'à 30 jours. Le vin vieillit ensuite 24 mois, en partie dans de grands fûts en partie dans des tonneaux en chêne français.