

# DOLCETTO D'ALBA

## «Rutuin»

### AZ. CIABOT BERTON

Frazione Santa Maria, 1  
12064 LA MORRA (CN)  
Site internet : ciabotberton.it



Piémont



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Dénomination :                | DOLCETTO D'ALBA DOC   |
| Encépagement :                | 100% Dolcetto   |
| Nombre bouteilles produites : | 5.000   |
| Type de plantation :          | Guyot   |
| Nature du sol :               | Argile et calcaire  |
| Altitude et exposition :      | 300M est  |
| Rendement :                   | 55 hectolitres/hectares   |
| Vinification :                | Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec 8 jours de contact sur la peau   |
| Affinage :                    | 12 mois en cuves inox   |
| Garde :                       | 3 à 5 ans   |
| Dégustation :                 | Robe soutenue, nez gourmand avec notes de cerises bien mûres. En bouche c'est facile et direct avec une belle trame fruitée, une acidité agréable et un côté désaltérant agréable, typique et facile d'accès. |
| Mariage mets-vins :           | Avec des charcuteries, des viandes blanches grillées, des salades de légumes  |

## VIGNOBLE DU PIEMONTE



# BARBERA D'ALBA

## «Fisetta»

### AZ. CIABOT BERTON

Frazione Santa Maria, 1  
12064 LA MORRA (CN)  
Site internet : ciabotberton.it

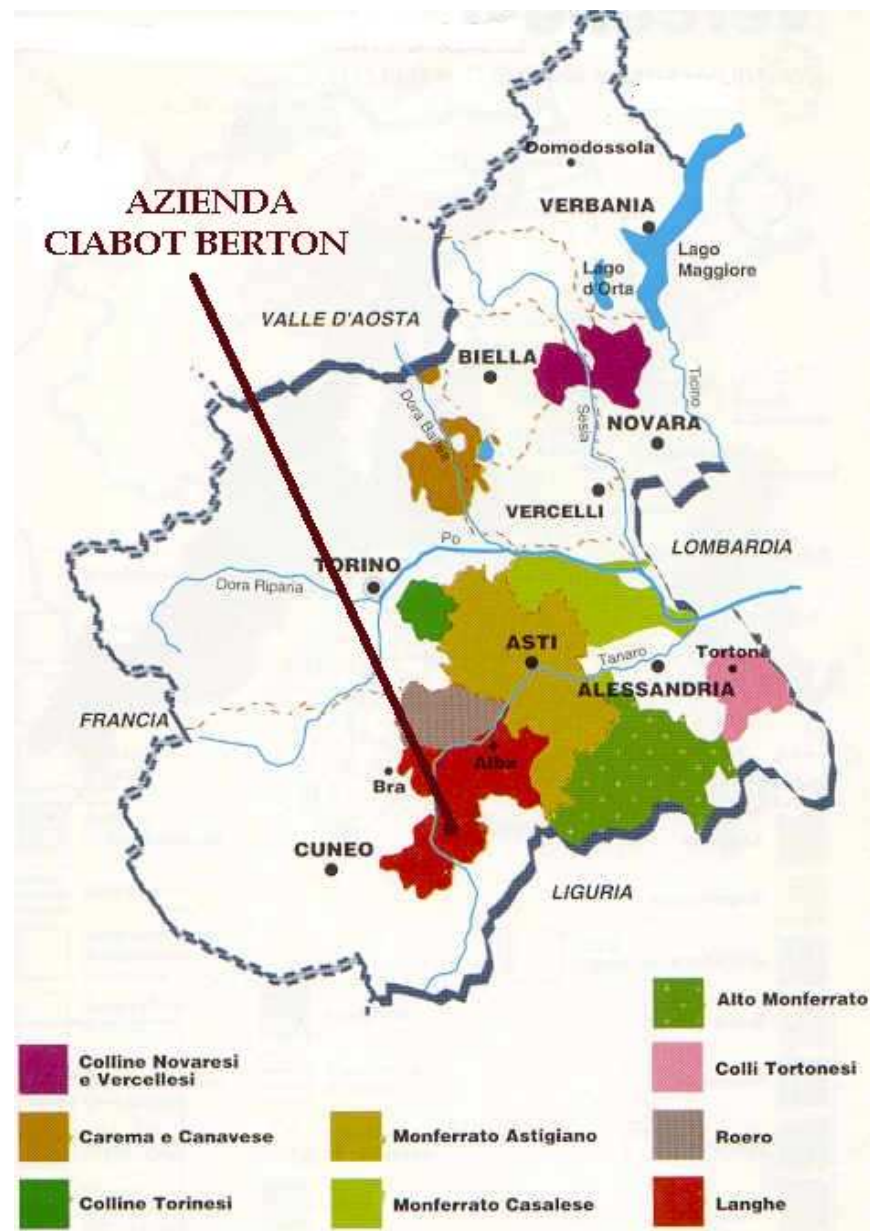


Piémont



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Dénomination :                | BARBERA D'ALBA DOC  |
| Encépagement :                | 100% Barbera  |
| Nombre bouteilles produites : | 10.000  |
| Type de plantation :          | Guyot   |
| Nature du sol :               | Argile et calcaire  |
| Altitude et exposition :      | 300M est  |
| Rendement :                   | 55 hectolitres/hectares   |
| Vinification :                | Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées   |
| Affinage :                    | 8 mois en cuves inox  |
| Garde :                       | 3 à 5 ans   |
| Dégustation :                 | Robe soutenue avec reflets pourpres brillants, nez frais et gourmand avec notes de cerises. En bouche c'est très souple avec une sensation pulpeuse et une structure élégante, vin gouleyant et raffiné très consensuel ! |
| Mariage mets-vins :           | Avec des pâtes cuisinées au légumes ou farcies de viandes, fromages frais pas trop fort   |

## VIGNOBLE DU PIEMONTE



# BAROLO «La Morra»

## AZ. CIABOT BERTON

Frazione Santa Maria, 1  
12064 LA MORRA (CN)  
Site internet : ciabotberton.it

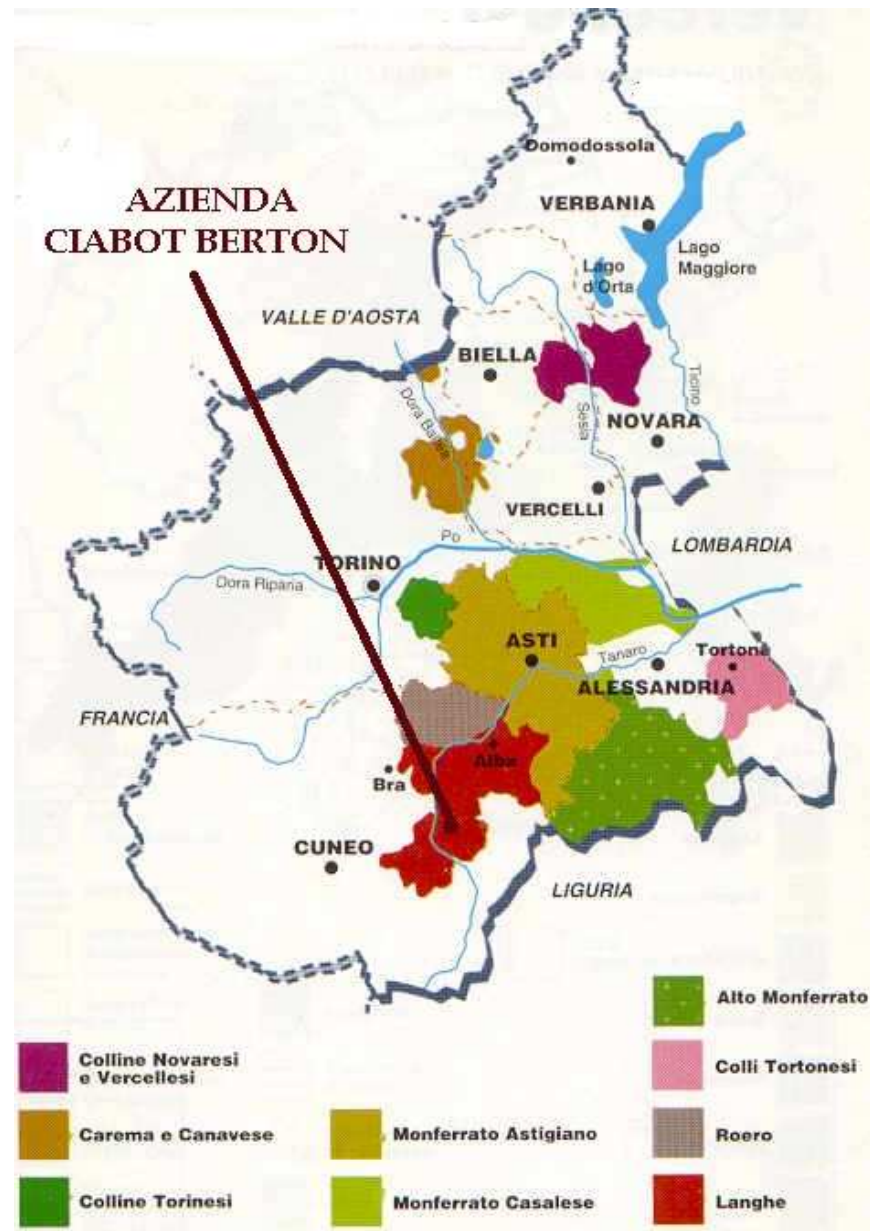


Piémont



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Dénomination :                | BAROLO DOCG   |
| Encépagement :                | 100% Nebbiolo   |
| Nombre bouteilles produites : | 8.000   |
| Type de plantation :          | Guyot   |
| Nature du sol :               | Argile, sable et calcaire   |
| Altitude et exposition :      | 300M sud-est et sud-ouest   |
| Rendement :                   | 45 hectolitres/hectares   |
| Vinification :                | Traditionnelle en cuve ciment vitrifié et macération de 15 jours avec les peaux   |
| Affinage :                    | 18 mois en foudres chêne de 25 hl   |
| Garde :                       | 10 à 12 ans   |
| Dégustation :                 | Robe grenat avec reflets rubis, nez raffiné avec notes de rose, violette et genièvre. En bouche domine la prune mûre soulignée par une belle note réglissée délicate et agréable. Vin frais avec belle structure tannique assez douce et une persistance typique. |
| Mariage mets-vins :           | Avec des viandes rouges rôties, des pâtes ou risottos avec saveurs assez relevées, des fromages puissants   |

## VIGNOBLE DU PIEMONTE

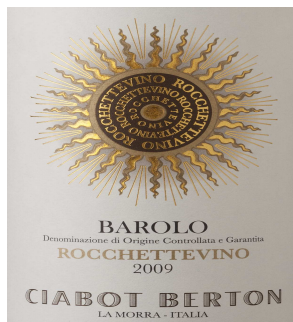




# BAROLO «Rocchettevino»

## AZ. CIABOT BERTON

Frazione Santa Maria, 1  
12064 LA MORRA (CN)  
Site internet : ciabotberton.it

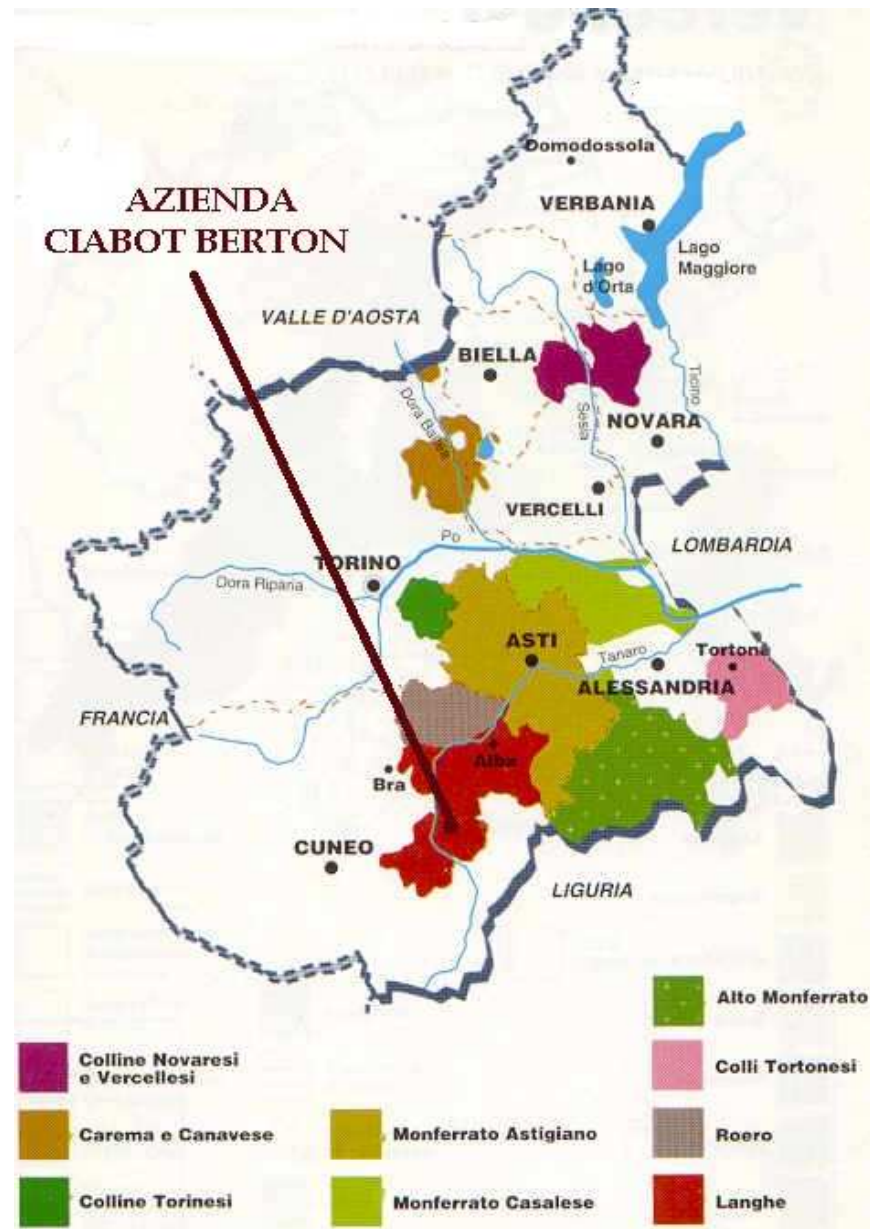


Piémont



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Dénomination :                | BAROLO DOCG  |
| Encépagement :                | 100% Nebbiolo  |
| Nombre bouteilles produites : | 8.000  |
| Type de plantation :          | Guyot  |
| Nature du sol :               | Argil et calcaire  |
| Altitude et exposition :      | 400M sud-est   |
| Rendement :                   | 42 hectolitres/hectares  |
| Vinification :                | Traditionnelle en cuve ciment vitrifié et macération de 20 jours avec les peaux à 32°  |
| Affinage :                    | 24 mois en foudres chêne de 50 hl  |
| Garde :                       | 10 à 15 ans  |
| Dégustation :                 | Robe rubis brillante avec reflets grenats, nez avec arômes épicés et floraux délicats. En bouche belle complexité, une trame tannique classique de Nebbiolo avec une belle acidité et un côté charnu un peu rustique agréable, un vrai Barolo traditionnel ! |
| Mariage mets-vins :           | Avec des viandes rouges rôties, des gibiers mijotées, des fromages relevés   |

## VIGNOBLE DU PIÉMONT



# BAROLO «Roggeri»



Piémont



## AZ. CIABOT BERTON

Frazione Santa Maria, 1  
12064 LA MORRA (CN)  
Site internet : ciabotberton.it

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Dénomination :                | BAROLO DOCG  |
| Encépagement :                | 100% Nebbiolo  |
| Nombre bouteilles produites : | 8.000  |
| Type de plantation :          | Guyot  |
| Nature du sol :               | Argil et calcaire  |
| Altitude et exposition :      | 400M sud-est   |
| Rendement :                   | 40 hectolitres/hectares  |
| Vinification :                | Traditionnelle en cuve ciment vitrifié et macération de 20 jours avec les peaux à 30°  |
| Affinage :                    | 24 mois en tonneaux de 600 L puis en foudres chêne de 50 hl  |
| Garde :                       | 10 à 15 ans  |
| Dégustation :                 | Robe grenat intense avec reflets rubis, nez puissant avec notes de prunes, fleurs séchées et épices. Bouche expressive avec une belle structure enveloppée dans des tanins élégants et soyeux et une finale persistante. |
| Mariage mets-vins :           | Avec des viandes rouges mijotées, des pâtes ou risotto à la truffe, seul en méditation   |

## VIGNOBLE DU PIEMONTE

