

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



L.A Cetto Nebbiolo Reserva Privada

Appellation: VALLE DE GUADALUPE

Cépage: 100% Nebbiolo, cépage star du Piémont italien

Région : Le Chili

Vinification: La vendange est totalement manuelle. Tous les édifices sont isolés pour contrôle de température à 15° C. Les raisins de la cuvée Reserva Privada proviennent d'une sélection parcellaire précise puis sélection des barriques. Vendanges fin septembre – début octobre. Fermentation à température contrôlée de 28 à 30° pendant 15 jours. Elevage de 12 mois en barrique neuve chêne français et 12 mois minimum en bouteille avant sa commercialisation.

Garde: 6-15 ans

Dégustation : Rouge rubis intense avec reflets grenat, fruits rouges, pruneaux, roses. Tanins élégants mûrs sensation de velour, bon équilibre et finesse, caractéristique du cépage

Accords: Service 16° - 18° C. Gigot d'agneau, cote de mouton champvallon, gibier, livarot.

Producteur: En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-LA_CettoCalifornie. Il amène avec lui un solide savoir faire oenologique. Le pays estalors stable politiquement et lui permet de se lancer dans la culture de la vigne. Trois générations plus tard, Luis Alberto Cetto dirige le domaine qui s'étend sur 600 hectares et en fait le producteur incontournable du Mexique. Les vins de L.A. Cetto doivent beaucoup à leur oenologue: Camillo Magoni, diplômé italien, présent depuis plus de 30 ans dans la propriété. Tous les vins ont reçu de nombreuses médailles dans les concours internationaux.