

slow wine

2020

CASTIGLIONE FALLETTO (CN) VIETTI

Piazza Vittorio Veneto, 5
tel. 0173 62825
www.vietti.com
info@vietti.com



35 ha - 250.000 bt

sconto -10%

VITA Sono passati tre anni ormai da quel 12 luglio 2016 che sconvolse il piccolo mondo antico di Langa, quando venne pubblicata la notizia della vendita di Vietti alla famiglia americana Krause. Ora si può stilare un primo, seppur parziale bilancio, che risulta positivo nel senso che Luca Currado e sua moglie Elena Penna continuano la loro opera decennale con rinnovato entusiasmo, e forse liberi da alcuni vincoli del passato che ne frenavano l'opera.

VIGNE A livello viticolo questa cantina si pone ai vertici assoluti della denominazione, potendo contare su alcuni dei più celebri vigneti di Langa. Declinarli tutti è un'impresa disperata, e ci vorrebbero due schede per contenerli, basti pensare che solo a Barolo lavorano su 18 menzioni differenti. Ci piace però ricordare l'impegno sempre più convinto verso la sostenibilità e la professionalità del capo delle maezranze agricole, Laste Stojanovski.

VINI Prova a dir poco stellare per il **Barolo Villero Ris. 2012** **GRANDE VINO** (● 3.400 bt; 325 €), dal frutto croccante nonostante gli anni, con lunghezza chilometrica di beva e un tannino armonico. Scalpitante e ancora giovane il grintosissimo **Barolo Lazzarito 2015** (● 6.500 bt; 159 €). Emblematico il lavoro di assemblaggio delle differenti partite e menzioni che c'è alle spalle del **Barolo Castiglione 2015** (● 45.000 bt; 50 €), un perfetto esempio di cosa significhi un Barolo classico da blend di vigneti. Grande l'impegno profuso anche per il **Barbaresco Masseria 2015** (● 5.500 bt; 68 €). Molto giovane e compressa in un frutto esplosivo e in cerca di armonia piena la **Barbera d'Asti La Crena 2017** (● 9.500 bt; 27 €), da un singolo vigneto molto vocato di Agliano Terme. Infine, ecco un rosso dal rapporto tra la qualità e il prezzo insuperabile, il **Langhe Nebbiolo Perbacco 2016** (● 55.000 bt; 15 €).

FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni selezionati, pied de cuve

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food* Editore