



Barolo Rocche di Castiglione 2019

Herkunftsbezeichnung: Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Weinberg: Barolo MGA-Lage Rocche di Castiglione in Castiglione Falletto, eine der historisch renommiertesten Weinbergslagen des Barolo-Gebietes. Sie liegt, nach Südosten ausgerichtet, in sehr steilen Terrassen angelegt, über den Rocche (Felswänden) von Castiglione. Die zwei Parzellen, welche im Besitz von Vietti stehen, umfassen insgesamt weniger als einen Hektar. Geologie: Kalkmergel (grau-blaue Marne di Sant'Agata auf Sandstein-Unterboden). Die Reben, 1940, 1950 und 1968 angepflanzt, werden im Drahtrahmen (Guyot), bei einer Pflanzdichte von ungefähr 4.600 Reben/Hektar, erzogen.

Weinbereitung: Die am 8. Oktober 2019 von Hand gelesenen Trauben wurden vollständig entrappt und kamen zur kurzen Kaltmazeration in den Edelstahl-Gärbbehälter. Alkoholische Gärung mit regelmäßigem Überpumpen der Maische. Gegen Ende wurde der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der post-fermentäten Mazeration begann. Insgesamt war der Wein während rund vier Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach der Wein im großen Holzfass während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot. Sehr komplexes, elegantes, ausdrucksvolles Aroma mit Noten von reifer roter Beerenfrucht (und einem Hauch Orangenschale) in Kombination mit floralen (Rose, Kamille, Minze) und raffinierten würzigen Nuancen. Mittelkräftiger Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, frisch, mundfüllend, mit würzigem Gerbstoff, der harmonisch in die Frucht des Weines eingebaut ist. Lange anhaltendes Finale mit guter Frische.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.