

# Vietti



## Barolo 'Brunate' 2016

**Herkunftsbezeichnung:** Barolo DOCG

**Rebsorte:** Nebbiolo (100%)

**Weinberg & Keller:** Barolo MGA (Cru)-Lage Brunate in La Morra. Zwei Parzellen, insgesamt 1,6 Hektar, im oberen und im mittleren Teil der historischen Weinberglage Brunate in La Morra, die steil nach Süden in Richtung Barolo ausgerichtet, auf einer Höhe von 230 - 405 m.ü.M positioniert ist. Geologie: Kalkmergel (Marne di Sant'Agata) mit hohem Anteil an Muschelkalk). Die Reben - im Durchschnitt über 50 Jahre alt - werden im Drahtrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.600 Reben / Hektar erzogen.

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt (ungefähr 25% Ganzbeerenteil) und werden in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration gebracht. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentären Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während 24 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach der Wein im grossen Holzfass und zu einem geringen Anteil im Barrique während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wird weder geschönt noch gefiltert.

**Beschreibung:** Mitteltiefes, intensives glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Komplexes, ausladendes Aroma mit Noten von roten Früchten, Pflaumen und in Kombination mit raffinierten floralen, würzigen und balsamischen Nuancen (Teer), welche für die Weine aus dieser Lage typisch sind.

Kräftiger, opulenter Ansatz am Gaumen, mittelkräftige Struktur, rund, mundfüllend und samtig am Gaumen, sehr ausgewogen und harmonisch, mit feinem Gerbstoff, der raffiniert in die Frucht des Weines eingebaut ist. Langes Finale mit guter Frische.

**Speiseempfehlung:** Rote Fleischsorten, Wildbret, Schmorgerichte, kräftige Käsesorten.



Vietti