

# Vietti



## Barolo 'Brunate' 2017

**Herkunftsbezeichnung:** Barolo DOCG

**Rebsorte:** Nebbiolo (100%)

**Weinberg:** Barolo Cru-Lage Brunate unterhalb des Dorfes La Morra gelegen, eine der historischen Weinbergslagen des Gebietes. Zwei Parzellen, insgesamt rund 1 Hektar, im oberen und im mittleren Teil dieser historischen Weinbergslage, 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 54 Jahre alt - werden im Drahtrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.600 Reben / Hektar erzogen.

**Keller:** Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und 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 rund drei Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau in gebrauchten Barriques, wonach der Wein im großen Holzfass, und zu einem geringen Anteil in Barriques, während rund 32 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wird weder geschönt noch gefiltert.

**Beschreibung:** Mitteltiefes, intensives Rubinrot. Komplexes, explosives, ausladendes Aroma mit Noten von roten Früchten, Pflaumen und in Kombination mit raffinierten floralen (Veilchen, Zedernholz), würzigen und balsamischen Nuancen (Teer, Lakritz), welche für die Weine aus dieser Lage typisch sind. Voller, intensiver, opulenter Ansatz am Gaumen, mittelkräftige Struktur, rund, mundfüllend und samtig am Gaumen, sehr ausgewogen und harmonisch, mit reifem, samtigem Gerbstoff, der raffiniert in die Frucht des Weines eingebaut ist. Langes Finale mit guter Frische und Lakritznote. Ausgesprochene Lagentypizität.

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



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 · 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia · Tel. +39 0173 62825 · Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com · www.vietti.com