

Vietti



Barolo Brunate 2017

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: Uve provenienti dallo storico vigneto in Brunate in La Morra, sul versante sud verso Barolo, con circa 4.600 piante per ettaro su una superficie di circa 1 ettaro. Le viti hanno un'età media intorno ai 54 anni. Terreno calcareo-argilloso. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica è svolta in barriques.

Invecchiamento: 32 mesi complessivi tra barriques e botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: rosso rubino intenso. Al naso è esplosivo, potente e ampio. Si percepiscono note fruttate di prugna, agrumate di cedro e pompelmo ma anche speziate. Con il passare dei minuti nel calice si avvertono sentori di viola, caratteristici del terroir di Brunate. Al palato è pieno ed intenso. Il tannino è morbido, rotondo, vellutato, tipico del territorio di La Morra. Sul finale percezione di radice di liquirizia.

“Il Barolo Brunate 2017 è un vino potente. Enormi frutti scuri, cuoio, spezie, mentolo ed erbe essiccate formano un potente Barolo avvolto dai tannini. Il 2017 avrà bisogno di un bel po' di tempo in cantina. Oggi è una potenza in meditazione. Nel bicchiere prendono forma ciliegia selvatica scura, liquirizia, catrame, mentolo e spezie, ma il 2017 è chiaramente un neonato, e per giunta ribelle”.

(A. Galloni, Febbraio 2021)

Abbinamenti: Carne rossa, arrosto, selvaggina.



Vietti

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