

Vietti



Barolo 'Castiglione' 2016

Herkunftsbezeichnung: Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Weinberg & Keller: Trauben aus einer Vielzahl von MGA (Cru)-Lagen im gesamten Barolo – Gebiet (Castiglione Falletto, La Morra, Barolo, Novello, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Verduno und Grinzane Cavour). Durchschnittsalter der Reben 10 - 45 Jahre. Kalkmergel-Böden, je nach Lage mit unterschiedlichem Kalk-Ton - Anteil. Reberziehung am Drahrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar.

Die von Hand gelesenen Trauben werden einzeln – Lagen, Parzellen - vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (mit ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßigem Überpumpen. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentären Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während durchschnittlich 24 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer Herkunft getrennt, im großen Holzfass während ungefähr 30 Monaten ausgebaut werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot. Raffinierts, elegantes Aroma mit feinen Noten von roten Früchten, floralen und mineralischen, erdigen Nuancen. Komplex. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, mittelkräftige Struktur, der spürbare, feinwürzige Gerbstoff ist fein in die langanhaltende Frucht des Weines eingebaut. Mit guter Frische im Finale.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, 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