



Barolo Riserva 'Villero' 2012

Herkunftsbezeichnung: Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo (100%) – Untersorte Michet

Weinberg & Keller: Barolo MGA (Cru)-Lage Villero in Castiglione Falletto. Der Weinberg, wovon zwei Parzellen von insgesamt rund 1,3 Hektar im Besitz von Vietti sind, liegt nach Süd-Südwesten ausgerichtet. Geologie: Weißer und blauer Kalkmergel. Die Reben, im Durchschnitt 45 Jahre alt, werden im Drahtrahmen (Guyot) in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.000 Reben / Hektar erzogen.

Die Trauben wurden am 2. Oktober 2012 von Hand gelesen, bei einer Erntemenge von 52 hl Wein / Hektar. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentäten Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während 21 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine im großen Holzfass während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes granatrot.

Komplexes, sehr finessenreiches Aroma mit Noten von reifen roten Beeren in Kombination mit raffinierten floralen und feinwürzigen Nuancen.

Mittelkräftige Struktur, sehr harmonisch und mit perfekt in die Frucht des Weines eingebautem feinwürzigem Gerbstoff. Lange anhaltendes Finale mit guter Frische.

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

