



## Barolo 'Rocche di Castiglione' 2016

**Herkunftsbezeichnung:** Barolo DOCG

**Rebsorte:** Nebbiolo (100%)

**Weinberg & Keller:** MGA (Cru)-Lage Rocche di Castiglione in Castiglione Falletto, eine der historischen Weinbergslagen des Barolo-Gebietes. Sie liegt, nach Südosten ausgerichtet, in sehr steilen Terrassen angelegt, über den Rocche (Felswänden) di Castiglione, auf einer Höhe von 300 - 350 m.ü.M. Gelb-blauer Kalkmergel (Lehm mit Kalkanteil) auf Sandstein-Unterboden (Arenarie di Diano). Die Reben, 1940, 1950 und 1968 angepflanzt, werden im Drahtrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.600 Reben / Hektar erzogen. Die zwei Parzellen, welche im Besitz von Vietti steht, umfassen insgesamt 0,6 Hektar.



Die von Hand gelesenen Trauben werden vollständig entrappt (ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) und kommen 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 32 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach der Wein größtenteils im Großen Holzfass und zu einem geringen Anteil im Barrique während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

**Beschreibung:** Mitteltiefes, intensives glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Sehr komplexes, ausladendes Aroma mit ausgeprägten floralen Noten in Kombination mit raffinierten etherischen (Lakritz) und würzigen Nuancen. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, mundfüllend, mit feinwürzigem Gerbstoff, der fein in die Frucht des Weines eingebaut ist. Langes Finale mit guter Frische.

**Descrizione:** Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

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

