

Vietti

Barolo Rocche di Castiglione 2017



Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Uve provenienti da uno degli storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto. Vigneto con impianti del 1940, 1950 e 1968 con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. A seguito della pressatura soffice, la fermentazione dura circa 4 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. Malolattica in legno.

Invecchiamento: Botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino. Al naso è complesso ed elegante. Presenta note di mandarino e di frutta rossa matura, petalo di rosa accompagnate da una sfumatura di camomilla. Al palato è fresco, equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è importante ma già ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

Il Barolo Rocche di Castiglione 2017 esalta al massimo tutte le caratteristiche di questo sito. Non sono sicuro di aver mai assaggiato un Barolo Castiglione di Vietti con così tanto peso. Frutta rosso scuro super matura, petalo di rosa, caffè, erbe essiccate e mentolo creano un Barolo ampio e altisonante. I lettori dovrebbero essere pronti a mettere in cantina il 2017 almeno per un'altra manciata di anni, o forse più a lungo. Un'intera gamma di note floreali e sapide scandisce il finale esplosivo.

(A. Galloni, Febbraio 2021)

Abbinamenti: Piatti di terra, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



Vietti

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