Vietti

Barolo DOCG Riserva "Villero"

, 1500 ml

Italy,

9911800239

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin (Lamm)

Gegrillter Radicchio mit Honig und Parmesan (vegetarisch)

Polenta mit geschmortem Fenchel und Pecorino (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.02.2025

Informationen zum Wein

Die Trauben stammen aus einem der bedeutendsten Weinberge des gesamten Barolo-Gebiets in Castiglione Falletto. Der Weinberg Villero ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet und hat eine Fläche von etwas mehr als einem Hektar. Der Tonanteil ist hier sehr hoch. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von 47 Jahren und die Dichte beträgt 4.200 Rebstöcke pro Hektar. Im Jahr 2016 lag der Ertrag bei 42 Hektolitern pro Hektar. Die Trauben wurden am 5. Oktober geerntet.
Nach einer sanften Pressung gärte der Saft etwa vier Monate lang im Edelstahl in Kontakt mit den Schalen und mit regelmäßigem Umpumpen. In dieser Zeit erfolgt die Mazeration vor und nach der Gärung mit der traditionellen Methode des *submerged-cap*. Die malolaktische Gärung fand im gebrauchten Barrique statt. Der Wein wurde 30 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut.

Farbe

mittleres Kirschrot mit klarer Transparenz und leichtem Orange am Rand

Nase

Der 2016er *Barolo Riserva Villero* wirkt schon im Duft makellos fein und elegant trotz all seiner Kraft und Macht, die er zweifelsohne besitzt. Er duftet leicht ätherisch, verbindet Noten von Laub und Unterholz mit jenen von roten und dunklen Beeren sowie Orangenschalen, bringt Noten von Rauch und Bresaola, Anis, Erz und Kirschkernen mit ein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die *Riserva* schwebend und erdverbunden zugleich, fein und tief und trotz der ganzen Kraft niemals ausladend. Der Barolo besitzt Fülle aber eben auch eine geschliffene Eleganz, einen süßen Fruchtkern und gleichzeitig eine klare Säure und ein geschliffenes Tannin, das aber gleichzeitig noch über Festigkeit verfügt. Das ist ein konzentrierter, dichter Wein mit großem Tiefgang und einer den Gaumen ausfüllenden Textur.