Vietti

Barbaresco DOCG Roncaglie

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9911800234

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Hirschrücken mit eingelegten Kirschen und Sellerie-Karotten-Gemüse

(Wild)

Presa Iberica vom Grill mit in Orangen-Fenchel

(Fleisch)

Rotwein-Risotto mit gerösteten Haselnüssen und Pecorino

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.04.2024

Info:

Diese MAG-Lage steht in der Gemeinde Barbaresco. Roncaglie Masseria ist nach Südwesten orientiert und steht auf Kalk und Lehm. Die Reben sind durchschnittlich 35 Jahre alt und stehen auf 280 Höhenmetern.

Am 29. September wurde diese Parzelle geerntet und schließlich sanft abgepresst. Der Most wird samt Schalen im Stahltank vergoren. Inklusive einer Kaltmazeration dauert der Prozess ungefähr einen Monat an, wobei der Tresturhut permanent untergestoßen wird.

Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen.

Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Der Ausbau dauert knapp 30 Monate an. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit gleichmäßiger Färbung und hellerem Rand

Nase:

Auch der Barbaresco Roncaglie Masseria aus 2020 von Vietti spielt aromatisch zwischen den Welten. Seine Frucht schwankt zwischen Rot und dunkel. Rote Johannisbeere, Himbeere sowie Pflaume und Brombeere kommen parallel zur Geltung. Sauerkirsche wirkt dominierend. Hagebutte und Berberitze grenzen ihn ab. Dazu wirkt er erdig und zeichnet die Charakterzüge von Rote Bete auf. Reichlich Wacholder, schwarzer Pfeffer, Zimt und Nelke sorgen für enorme Würze. Dazu passt wunderbar auch sein aromatischer Ausflug in den Wald. Kiefernzapfen und die Rinde des Baumes, Tannennadeln, Unterholz und etwas Waldboden kommen dabei heraus. Ganz zart lässt sich auch frisch gemahlener Kaffee erkennen. Zigarrenkiste und helle Tabakblätter schließen dieses aromatische Feuerwerk ab.

Gaumen:

Voller Stolz und Eleganz trägt bereits der erste Schluck große Früchte. Sanft und langsam fließt er über die Lippen. Er lässt seine feien Frucht durchblitzen, um dann seine Stärken in Form von viel mineralischen Eigenschaften, feinstem Tannin und einer zarten Säurestruktur zu präsentieren. Alles steht in perfekter Harmonie zueinander. Nie laut, nie grob, immer zurückhaltend elegant. Mit viel Substanz und Länge weiß er zu überzeugen. Seine vielfältige Aromenwelt prägt den Nachhall schier nicht enden wollend.