Vietti

Barbaresco DOCG Roncaglie

2021, 1500 ml

Italien, Piemont

9911800262

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Thunfisch-Avocado-Tatar (Fisch)

Brathähnchen mit Lardo und Salzzitrone (Geflügel, Schwein)

Risotto mit gereiftem Castelmagno und Haselnüssen (Käse, vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.02.2025

Informationen zum Wein

Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem Weinberg Roncaglie in der Gemeinde Barbaresco. Es handelt sich hier um kalk-, ton- und nicht zuletzt sandhaltige Böden in Süd-und Südwestausrichtung auf ca. 280 Metern Seehöhe. Das Durchschnittsalter der nach der Guyot-Methode angebauten Reben beträgt 34 Jahre, mit einer Dichte von etwa 4.600 Stöcken pro Hektar.
Beim 2021er Jahrgang wurde eine drei- bis viertägige Kaltmazeration durchgeführt. Der Anteil ganzer Beeren lag bei 20 bis 25%. Die Mazeration dauerte 25 Tage im Edelstahl. Dabei wurde der Tresterhut nur untergetaucht. Der biologische Säureabbau wurde und gebrauchten Barriques durchgeführt, die Reifung dann für 24 Monate im großen Holz.

Farbe
kirschrot mit mittlerer Transparenz

Nase
Der 2021er *Barbaresco Roncaglie* ist ein delikater, eleganter und duftiger Nebbiolo, der sich mit Noten von Rosenblüten und Minze, Unterholz, Holz und Erde, etwas Cola und roter Frucht präsentiert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt dieser *Barbaresco* ebenso fein, elegant und lebendig mit einer klaren Säure und einem noch festen Tannin mittlerer Körnung. Er wirkt fein ziseliert, besitzt eine pulsierende Mineralität, wirkt präzise und transparent, besitzt aber genauso auch eine warme Fruchtkomponente und wiederum florale Noten sowie jene von blanchierten Mandeln, die auch das lange Finale prägen.