Vietti

Barolo DOCG Monvigliero

2021, 1500 ml

Italien, Piemont

9911800290

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Miguel Montfort

Brasato al Barolo, Rinderschmorbraten in Barolo-Sauce (Rind)

Surf’n’Turf mit Rinderfilet und Hummer (Rind, Meeresfrüchte)

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Miguel Montfort vom 25.02.2025

Informationen zum Wein

Der Hangweinberg Monvigliero gilt seit langem als der bedeutendste Cru von Verduno und als einer der wertvollsten des gesamten Barolo-Weinbaugebiets. Kalk- und lehmhaltiger Boden mit Mergel von Sant'Agata und Süd-/Südwestlage auf einer Höhe von ca. 240 Metern. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 44 Jahren, mit einer Dichte von ca. 4.500 Stöcken pro Hektar. Gelesen wurde am 30. September.
Beim 2021er Jahrgang wurde eine drei- bis viertägige Kaltmazeration durchgeführt. Der Anteil ganzer Beeren lag bei 60%. Die Mazeration dauerte 20 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

helles Kirschrot mit klarer Transparenz

Nase

Der 2021er *Barolo Monvigliero* präsentiert sich schon jetzt in vollendeter Eleganz. Er besitzt eine wunderschöne, feine Nase mit Blüten, einem leicht warmen Zug von Schokolade und reifer Kirsche. Dazu kommen Noten von Orangen, Gartenkräutern und Zitronenabrieb.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich beim *Monvigliero* diese fantastische Eleganz, die sich mit der Tiefe und gleichzeitigen Unbeschwertheit dieses großen Jahrgangs vermählt. Die 60% Rappen, die hier verwendet werden, da dies der einzige Weinberg ist, bei dem fast alle Rappen ausreifen, sorgt für eine perfekte Struktur, die durch das makellose, feine, kreidige Tannin noch verstärkt wird. Man findet hier eine feine Süße in der hellen roten und ein wenig dunklen Frucht. Der Barolo wirkt so fein wie sonst keiner, bleibt dabei persistent, energetisch und vollkommen balanciert.