

 **Vietti**

Barolo DOCG Castiglione

 2018, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911800114

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Tortelloni al Tartufo

(Gemüse & Vegetarisch)

Wolfsbarsch im Pancetta-Mantel auf Bohnen mit

Orangen-Thymian-Jus

(Fisch)

Kalbsrouladen mit Lorbeer, Oliven und Pecorino

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.03.2022

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus einer Vielzahl von (Cru)-Lagen im gesamten Barolo-Gebiet (Castiglione Falletto, La Morra, Barolo, Novello, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Verduno und Grinzane Cavour). Durchschnittsalter der Reben: zehn bis 45 Jahre. Kalkmergel-Böden, je nach Lage mit unterschiedlichem Kalk-Ton-Anteil.

Info zum Ausbau:

Die am 4. Oktober von Hand gelesenen Trauben wurden vollständig entrappt und kamen zur kurzen Kaltmazeration in den Edelstahl-Gärbehälter. Alkoholische Gärung mit regelmäßigem Überpumpen der Maische. Gegen Ende wurde der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der post-fermentären Mazeration begann. Insgesamt war der Wein während rund vier Wochen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach der Wein im großen Holzfass während rund 30 Monaten ausgebaut wurde. Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Durchscheinender Purpur mit Aufhellungen zum Rand hin und deutlichen ziegelroten Reflexen.

Nase:

Der 2018er Barolo Castiglione von Vietti ist ein Verführer wie es im Buche steht, wunderbare florale Duftigkeit von Rosenblättern und Veilchen paart sich mit Sauerkirschen, hellen roten Beeren, Hagebutte und Zwetschge. Der intensive Duft von Weihrauch, Teer und Süßholz schwebt markant im Raum und verleiht ihm einen erotischen Anstrich. Anklänge von Nougat und Rosinen verstärken seine charmante Aromatik. Man ist sofort gefangen von diesem Wein und möchte ihn unbedingt kosten.

Gaumen:

Nach ausreichender Belüftung legt er sich erfrischend und markant auf die Zunge, die Säure ist präsent und verleiht ihm aristokratische Kühle und Frische, die Tanninstruktur ist reif und zugleich wunderbar in die süßliche Frucht eingebettet. Ein überaus finessenreicher Wein, der zu schweben scheint, gemacht für die Ewigkeit, zum Träumen und Meditieren und vor allem zur fantastischen Küche aus Bella Italia!

Dem Ungeduldigen sei geraten, ihn mindestens zwei Stunden vor Genuss zu dekantieren und aus einem großen Glas zu gehaltvoller und aromatischer Küche zu kombinieren.