Vietti

Barolo DOCG

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9911800258

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Short Ribs in Nebbiolo mit Wacholder, Pfeffer und Trüffelpolenta (Fleisch, Schwein)

Mit Lardo, Hühnerleber und Kerbel gefüllter Fasan mit Schwarzwurzeln (Geflügel, Wild)

Gereifter Castelmagno, Parmigiano Reggiano, Pecorino Ginepro (Käse, vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.03.2025

Informationen zum Wein
Der *Vietti Barolo*, früher *Barolo Castiglione* genannt, stammt aus Weinbergen in verschiedenen Gemeinden des Barolo-Gebiets. Die Reben sind zwischen 10 und 45 Jahre alt und werden nach dem Guyot-System angebaut. Die durchschnittliche Dichte pro Hektar beträgt 4.500 Stöcke. Es handelt sich hier um kalk- und lehmreiche Böden. Alle Parzellen wurden separat vinifiziert.

Beim 2021er Jahrgang wurde eine drei- bis viertägige Kaltmazeration durchgeführt. Der Anteil ganzer Beeren lag bei 20 bis 25%. Die Mazeration dauerte zwei bis drei Wochen im Edelstahl. Dabei wurde der Tresterhut nur untergetaucht. Der biologische Säureabbau wurde und gebrauchten Barriques durchgeführt, die Reifung dann für 30 Monate im großen Holz.

Farbe
kirschrot mit mittlerer Transparenz

Nase
Der *Barolo*, der früher *Castiglione* hieß, ist die Barolo-Visitenkarte des Hauses. Er zeigt den Stil und vereint das gesamte Gebiet. Es ist ein Nebbiolo mit einer klaren, kühlen Nase, die an Sauerkirschen, Preiselbeeren und Rote Johannisbeeren, an Nussschalen und Erde, Unterholz und trockene Kräuter, kühle Gewürze und Minze erinnert.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Barolo saftig und ebenfalls kühl, finessenreich und präzise mit einem klaren Druck in der Säure und einem festen Tannin mit eher deutlicher Körnung. Es ist ein reifer Wein mit rotbeeriger, kirschiger und an Blutorangen samt Schalen erinnernder Frucht mit einem Hauch Minze, Lakritz und dem durchgängig hohen, weil eleganten und balancierten Niveau des 2021er Jahrgangs.