

 **Vietti**

Barolo DOCG Castiglione

 2019, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911800156

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Lammkeule vom Grill mit gegrilltem grünen Spargel,

Kastanien-Saitlingen und Sauce Béarnaise

(Fleisch)

Dinkel-Risotto mit Walnuss und Radicchio

(Gemüse & Vegetarisch)

Brasato vom Rind mit getrockneter Spitzpaprika

und Kartoffel-Olivenöl-Stampf

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.05.2023

Info:

Der Barolo ‚Castiglione‘ ist Vietti’s Interpretation eines klassischen Barolo. Die Trauben zur Erzeugung dieses Weines stammen aus einer Vielzahl von hervorragenden Barolo-Cru-Lagen, die sich in den verschiedenen Gemeinden des gesamten Barolo – Gebiets befinden. Kalkmergel-Böden, je nach Lage mit unterschiedlicher Zusammenstellung. Reberziehung am Drahtrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben/Hektar. Durchschnittsalter der Reben zwischen 10 und 45 Jahren. Die ab dem 7. bis Ende Oktober 2019 von Hand gelesenen Trauben wurden Lage für Lage, Parzelle für Parzelle vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen wurde die Maische zur kurzen Kaltmazeration in Edelstahltanks gebracht. Maischegärung mit regelmäßigem Überpumpen. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wurde der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der post-fermentären Mazeration begann. Insgesamt war der Wein während durchschnittlich drei bis vier Wochen in Kontakt mit den Schalen. Biologischer Säureabbau im Holz. Danach wurden die Weine – immer noch nach ihrer Herkunft getrennt – während rund 30 Monaten in großen Holzfässern, und zu einem kleinen Anteil in gebrauchten Barrriques, ausgebaut. Es erfolgte die finale Assemblage des Barolo ‚Castiglione‘.

Farbe:

Funkelndes Rubinrot mit hellen sowie braunen Einschlüssen

Nase:

Barolo Castiglione ist alle Jahre wieder eine Referenz für die Qualität bei Vietti. Pflaume, Brombeere und Schlehe strömen aus dem Glas. Veilchen und Violette sorgen für dunkle, florale Eleganz. Im zweiten Glied stehen Sauerkirsche und wilde Erdbeere in nichts nach. Er lebt von Erdigkeit und dunklen Aromen, die dennoch nichts an Finesse missen lassen. Feuchter Waldboden, im Ansatz ein Hauch von schwarzem Trüffel sowie Baumrinde von Nadelbäumen. Haselnuss und Walnuss kommen da wie gerufen ums Eck. Eine Brise Wacholder sticht neben Kubebenpfeffer noch abschließend hervor.

Gaumen:

Im Antrunk trifft er den Nagel auf den Kopf. Die Frucht wirkt nun deutlich weniger dunkel und verleiht ihm Frische und Eleganz bei reichlich Trinkfluss. Die würzigen und erdigen Aromen kommen in ähnlicher Form perfekt zum Vorschein. Sein feines, aber sehr präsenten Tannengerüst ist perfekt portioniert. Die straffe Säure arbeitet gegen die positiv aufkeimenden

Bitterstoffe und verleiht ihm dadurch Kontrastpunkte. Das belebt ungemein und hält den Trinkfluss hoch.

Piemont in Reinform.