

 **Vietti**

Langhe Nebbiolo Perbacco DOC

 2020, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911800190

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lasagne mit Radicchio und Taleggio

(Gemüse & Vegetarisch)

Porchetta mit Zwiebelmarmelade

(Fleisch)

Ragù vom Wildschwein

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

Informationen zum Wein

Die Trauben des *Nebbiolo „Perbacco“* stammen fast ausschließlich aus Weinbergslagen im Barolo- und Barbaresco-Gebiet von zehn bis 45 Jahre alten Stöcken, die in Kalkmergel wurzeln. Die Mitte Oktober von Hand gelesenen Trauben wurden alle separat nach Lage und Parzelle ausgebaut. Nach dem Entrappen wurde die Maische mit ungefähr 25 % Ganztrauben im Edelstahl kurz kühl vorvergoren und danach während dreieinhalb Wochen bei 28 bis 32 °C mit regelmäßigem Überpumpen der Maische vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgte im gebrauchten Barrique. Danach wurde der Wein je nach Herkunft für rund 20 Monate im großen Holzfass ausgebaut. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Farbe

recht transparentes Rubinrot

Nase

Viettis *Langhe Nebbiolo* macht schon jetzt einen sehr offenen und einladenden Eindruck. Es duftet nach Süßkirschen, Himbeeren und Blutorangen. Sie werden begleitet von getrockneten Rosenblüten, Kirschkernen, Trockenkräutern und ein wenig trockenem Waldboden samt Herbstlaub. Es überwiegt aber die saftige reife Frucht.

Mund

Am Gaumen wirkt der *Nebbiolo „Perbacco“* saftig und seidig mit einem beeindruckend süßen Fruchtkern, der an überreife Walderdbeeren, Himbeeren und Süßkirschen erinnert. Der Wein wirkt schmeichlerisch, mundfüllend und reif, ist dabei transparent, lebendig und wird getragen von einem feinen Gerbstoff. Das ist ein Wein, der vom ersten Moment an Spaß macht.