

 **Vietti**

# *Barolo DOCG Castiglione*

 2017, 1500 ml

 Italien, Piemont

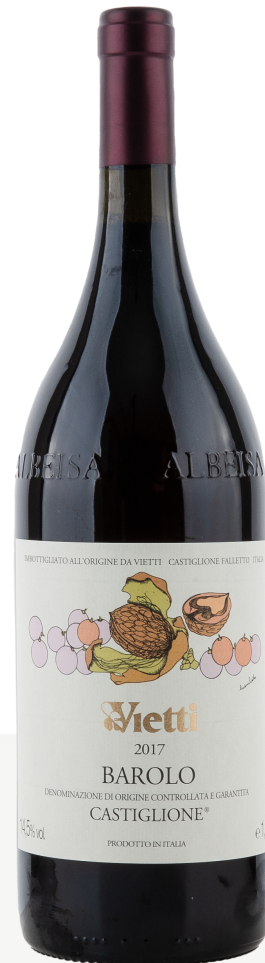
 9911800087

 Nebbiolo

**Alkoholgehalt:** 1.450,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Rotkohlsalat mit Walnussöl und Birne**

(Vegane Gerichte)

**Blutwurst-Ravioli mit Äpfeln und Lauchzwiebeln**

(Fleisch)

**Kalbskotelett mit getrüffeltem Fenchel,**

**Artischocken und Karotten**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2021

## 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 von Hand gelesenen Trauben werden einzeln – Lagen, Parzellen – vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (mit ungefähr 25 % Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßigem Überpumpen. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentären Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während durchschnittlich 24 Tagen in Kontakt mit der Maische. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer Herkunft getrennt, im großen Holzfass während ungefähr 30 Monaten ausgebaut werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

## Farbe:

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

## Nase:

Der 2017er Barolo Castiglione von Vietti ist ein delikater Barolo, der mit einem betörenden Duft von hellen roten Beeren, floraler Duftigkeit von Rosenblättern und Hagebutte sowie feinem Zedernholz und Zimt aufwartet. Mit etwas Öffnung schwebt der Eindruck von Weihrauch, Marzipan, Nougat und Milchkaffee aus dem Glas heraus. Große Neugierde und der Wunsch ihn zu kosten breiten sich aus.

## Gaumen:

Am Gaumen offenbart er sich mit Finesse, Komplexität und einer reifen, aber noch jugendlich fordernden Tannin- und Säurestruktur, die von seiner feinen Fruchtsüße gekonnt aufgefangen wird. Ein wunderschöner Langstreckenläufer, der noch einige Jahre an Reifepotential vor sich hat. Ein Barolo, der schwerelos anmutet und in der Lage ist, seinen Verkoster in einen Zustand wunderschöner Schwerelosigkeit zu versetzen.

Empfehlung:

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