

ARTIKELFICHE

Naam	Barbaresco Masseria
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvlullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Omschrijving	<p>De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luciana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, de dagdagelijkse leiding blijft wel in handen van Elena en Luca Vietti.</p> <p>Vietti groeide uit tot één van de meest toonaangevende domeinen van Italië en onderscheidt zich door wijnen met een eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's als Piemonte geldt meer dan waar ook de wet van de sterkste: je bent maar zoveel waard als de ligging van je wijngaarden. De familie Curado/Vietti heeft over de jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco kunnen opbouwen. Zo is Vietti de enige producent die wijngaarden bezit in de elf dorpen die Barolo mogen produceren. Ook waren ze pioniers in het bottelen van "single vineyard" Barolo's. Door als één van de eerste wijndomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.</p>
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Neive en Treiso. Zuidelijke ligging, klei- en kalksteen bodem.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Alcoholische fermentatie gedurende 3 weken in inox tanks. Malolactische gisting in barriques.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	2,5 jaar in barriques
Analytisch	Droogextract: 29,65 g/l - totale aciditeit: 6,25 g/l - restdsuikers: 0,65 g/l - sulfieten: 88 mg/l - pH: 3,52
Recensatiescores	Antonio Galloni, Vinous: 95 jamessuckling.com: 94 robertparker.com: 93

