LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Barbaresco Masseria
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber. De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974). In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren. Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden. Deze Barbaresco Masseria heeft een robijnrode kleur met lichte granaat tinten. Rijke, krachtige geconcentreerde neus met hints van rijp fruit. Fris en krachtig in de mond. Tonen van rood en zwart fruit (aardbei, bosbes en braambes). Goed geïntegreerde rijpe zijdezachte tannines. Bijzondere amandelnoot in de afdronk.
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 - restsuikers: 0,65 g/l - sulfieten: 88 mg/l - pH: 3,52
Recensentscores	Vinous: 98 robertparker.com: 95 jamessuckling.com: 94



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)