

Naam Barbaresco Riserva Rabajà

Jaartal 2021

Producent Vietti

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.

De Barbaresco Riserva Rabajà heeft een diepe granaatrode kleur. De neus is delicaat en rijk, met florale aroma's van wilde roos en viooltjes, aangevuld met rijp fruit zoals rode en zwarte kersen. In de mond is de wijn fris en omhullend, met rijpe, zijdezachte tannines die zorgen voor een mooie structuur en verfijnde elegantie. De afdronk is lang en aanhoudend.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong MGA 'Rabajà' gelegen in Barbaresco. De bodem bestaat uit kalksteen en klei, met een zuid/zuidwestelijke ligging en een hoogte van ongeveer 235-315 meter boven zeeniveau. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 51 jaar, aangeplant volgens het Guyot-systeem.

Opbrengst 5.200 wijnstokken/ha

Vinificatie De alcoholische gisting duurt ongeveer 3 weken in roestvrijstalen tanks, waarbij de schillen constant in contact blijven met de most en er regelmatig wordt overgepompt. Deze periode omvat zowel koude maceratie voor als na de gisting, uitgevoerd volgens de traditionele ondergedompelde kapmethode. De malolactische gisting vindt plaats op hout.

Opvoeding 30 maanden in eiken vaten.

Recensentscores Michaela Morris, Decanter: 97
Antonio Galloni, Vinous: 95
Monica Lerner, robertparker.com: 95

