LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Barbera d'Asti La Crena
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
Druivensoorten	100% barbera
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 Barbera d'Asti La Crena is uitzonderlijk. Heldere roodfruittonen, krijt, munt, witte peper en rozenblaadjes komen prachtig tot hun recht. Vietti legt de laatste jaren meer nadruk op frisheid in hun Barberas, en dat is duidelijk te merken in La Crena. Waar deze wijn vroeger donker en zwaar was, is hij nu elegant en verfijnd. Zuivere minerale accenten verlengen de levendige afdronk. Geef deze wijn enkele jaren om zijn volledige aromatische potentieel te ontwikkelen.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees met saus, pluimwild, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De Crena-wijngaard, gelegen nabij het dorp Agliano Terme, heeft een ideale zuidgerichte ligging. Het oudste deel werd aangeplant in 1932 op een bodem die rijk is aan kalk en klei.
Opbrengst	4.800 stokken/ha.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	De alcoholische fermentatie vindt ongeveer 2 weken plaats in open roestvrijstalen tanks, met mechanische pigeage, délestage en diverse open-air remontages. Vervolgens macereert de wijn op de schillen, waarna hij wordt overgestoken en in barriques wordt overgebracht voor de malolactische fermentatie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in barriques en stalen vaten.
Recensentscores	Monica Larner, robertparker.com: 94 Antonio Galloni, Vinous: 94