

**Naam** Barolo Castiglione

**Jaartal** 2019

**Bewaarpotentieel** Tot eind 2044

**Producent** Vietti

**Wijnstijl** medium-vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, krachtige tannines, prominente zuren

**Appellatie** DOCG Barolo

**Druivensoorten** 100% nebbiolo

**Omschrijving** 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.

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 windomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.

De Barolo Castiglione heeft een fantastische robijnrode kleur. De neus is fijn en intens met aroma's van kersen, specerijen, theebladeren en rozenblaadjes. De tannines zijn aanwezig, maar erg mooi. Een mannelijke barolo die een groot bewaarpotentieel toont, maar ook een ongelooflijke finesse, met een uitstekende balans en een lange en aanhoudende finale.

**Serveren bij** rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, zachte of jonge kaas

**Oorsprong** Beste percelen van Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte en Scarrone. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. Alle percelen verouderen afzonderlijk.

**Opbrengst** 4.500 stokken/ha.

**Oogst** Oktober.

**Vinificatie** De alcoholische gisting duurt 3 tot 4 weken bij een temperatuur van 28 -32 graden Celsius. De malolactische gisting volgt in roestvrij staal en/of barriques. Rijping van 18 tot 24 maanden in vaten en tonnen. Alle wijnen worden afzonderlijk verwerkt totdat de loten worden geselecteerd die zullen blijven rijpen voor de Barolo Castiglione.

**Opvoeding** 30 maanden barriques/tonnen.

**Analytisch** Droogextract: 30,45 g/l - totale aciditeit: 6,35 g/l - restsuikers: 0,95 g/l - sulfieten: 86 mg/l - pH: 3,48

**Productie** 50.000 flessen

**Recensentscores** robertparker.com: 95  
jamessuckling.com: 94  
Vinous: 94

