

Naam	Barolo Cerequio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
Producent	Vietti
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,50% 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 Barolo Cerequio heeft een intense robijnrode kleur. Aroma's van rijpe rode bessen met kruidige tonen. Intens in de mond, vrij rijk maar zeer elegant en evenwichtig. De tannines zijn aanwezig, maar zeer goed geïntegreerd in de fruitstructuur van de wijn. Lange afdronk met een goede frisheid.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild

Oorsprong Historische cru-wijngaard Cerequio in het Barolo-gebied. Zuidelijke oriëntatie op een hoogte van 300m boven zeeniveau. Kalkrijke en kleiachtige bodem.

Opbrengst 4.600 wijnstokken/ha.

Oogst Handgeplukt op 5 oktober.

Vinificatie De druiven zijn ontsteeld en voorzichtig gekneusd alvorens ze in roestvrijstalen tanks te brengen voor de alcoholische gisting. Maceratie gedurende 3 weken. De malolactische gisting vindt plaats in eikenhouten vaten.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 32 maanden in grote eiken vaten en in barriques.

Analytisch Droogextract: 30,36 g/l - totale aciditeit: 6,14 g/l - restsuikers: 1,05 g/l - sulfieten: 77 mg/l - pH: 3,45

Recensentscores Vinous: 97
robertparker.com: 96
jamesuckling.com: 92

