

Naam	Barolo Riserva Villero
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2046
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, krachtige tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
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 Barolo Riserva Villero heeft een granaatrode kleur met subtiele oranje reflecties. De neus opent met aroma's van rozenblaadjes en rijpe pruimen en onthult vervolgens gekonfijt fruit, tabak, truffel, kruiden en zoethout. De mond is tegelijkertijd sober en verfijnd. Eveneens vol en sappig, geconcentreerd en met een geweldige tanninestructuur. De finale? Welke finale!? De wijn blijft hangen en hangen.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Villero wijngaard in Castiglione Falletto (1ha). Zuid-zuidwestelijke ligging. Gemiddelde leeftijd: 43 jaar
Opbrengst	4.000 stokken/ha
Oogst	Oktober
Vinificatie	De alcoholische gisting duurt 3 weken bij een temperatuur tussen 28° en 32°C in roestvrijstalen vaten. De malolactische gisting volgt in tonnen. Rijping van 48 maanden in vaten van 27 hL.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	48 maanden in vaten van 27 hL.
Productie	3.500 flessen 0,75
Recensentscores	Wine Doctor: 99 Wine Spectator: 98 Monica Larner, robertparker.com: 98 Antonio Galloni, Vinous: 96 James Suckling, jamesuckling.com: 96

