

Naam	Barolo Riserva
Jaartal	2017
Producent	Vietti
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 heeft een medium intense robijnrode kleur. In de neus herkennen we complexe aroma's van truffel, kreupelhout en rijp rood en zwart fruit (kersen, bramen, pruimen en vijgen). In de mond is de wijn vol, krachtig en evenwichtig met mooi verweven tannines en levendige zuren. Lange afdronk.

Serveren bij stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Een selectie van slechts enkele kleine wijngaardpercelen, voor het wijnjaar 2015 allemaal gelegen op verschillende locaties in de gemeente Castiglione Falletto. Geologie: kalkhoudende mergel. De leeftijd van de wijnstokken ligt tussen de 25 en 45 jaar.

Opbrengst 4.500 wijnstokken/ha.

Oogst Handgeplukt begin oktober 2015.

Vinificatie Alle wijngaardpercelen worden afzonderlijk geoogst, gevinifieerd en gerijpt, elk met een andere individuele vinificatiemethode met als doel de typische kenmerken van hun specifieke "terroir" te benadrukken. De druiven werden begin oktober 2015 met de hand geplukt, ontleed en voorzichtig gekneusd voordat ze naar roestvrijstalen tanks werden gebracht voor de alcoholische gisting. De druiven zijn drie tot vier weken in contact geweest met de schil. Deze periode omvat de koude maceratie voor en na de gisting, volgens de traditionele methode met ondergedompelde kap. De malolactische gisting vindt plaats op eikenhout.

Opvoeding De wijn heeft ongeveer 30 maanden gerijpt in grote eiken vaten.

Productie 5.000 flessen

Recensentscores jamessuckling.com: 97
Antonio Galloni, Vinous: 90



IMBOTTIGLIATO DA - ESTATE BOTTLED BY VIETTI CASTIGLIONE FALLETTO - ITALIA

