LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Barolo Rocche di Castiglione
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2052
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel 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 Rocche di Castiglione heeft een intense robijnrode kleur en een complexe neus met aroma's van rode bessen, gedroogde rozen, zoethout, kruiden en truffels. De mond is vol, complex en compleet. Dit is een wijn met een perfecte balans tussen zuiverheid, intensiteit, frisheid en structuur. Zal Vietti het ooit beter kunnen?
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaard Rocche di Castiglione in Castiglione Falletto met wijnstokken uit 1940, 1950 en 1968. Zuidoostelijke ligging. Guyot.
Opbrengst	4.600 stokken/ha
Oogst	Oktober
Vinificatie	De alcoholische gisting duurt 4 weken in roestvrijstalen tanks met schilcontact. Deze periode omvat de maceratie met pre- en post-fermentatie. Hierbij gebruikt men de oude ancestrale techniek waarbij men de mosthoed ondergedompeld houdt in het sap. Dit zorgt voor zeer veel extractie. De malolactische gisting vindt plaats in grote tonnen. De wijn rijpt vervolgens 30 maanden in grote tonnen.
Opvoeding	30 maanden in grote tonnen
Analytisch	Alc: 14,00 % vol
Productie	3.500 flessen 0,75
Recensentscores	jamessuckling.com: 98 robertparker.com: 96 Vinous: 92

