

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

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

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	jamesuckling.com: 98 robertparker.com: 96 Vinous: 92

