

|                         |                                                                                                                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>             | Langhe Nebbiolo Perbacco                                                                                                                                       |
| <b>Jaartal</b>          | 2020                                                                                                                                                           |
| <b>Bewaarpotentieel</b> | Tot eind 2035                                                                                                                                                  |
| <b>Producent</b>        | Vietti                                                                                                                                                         |
| <b>Wijnstijl</b>        | medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren |
| <b>Appellatie</b>       | DOC Langhe                                                                                                                                                     |
| <b>Druivensoorten</b>   | 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.

Vietti's Perbacco heeft een prachtige heldere robijnrode kleur en een neus met fruitige aroma's, met toetsen van munt, kruiden en snoep. Ronde en elegante tannines dragen bij aan een lange en verfijnde afwerking. Robuust, intens, krachtig in zijn jeugd. Een paar jaar op fles zullen complexiteit en elegantie toevoegen.

**Serveren bij**

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild

**Oorsprong**

De Perbacco druiven komen uit de percelen van Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte en Scarrone. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. Alle percelen verouderen afzonderlijk, de beste producten worden gebruikt in Barolo Castiglione.

**Oogst**

Oktober

**Vinificatie**

De alcoholische gisting duurt 3 tot 4 weken bij een temperatuur van 38 -32 graden Celsius. De malolactische gisting volgt in roestvrij staal en/of barriques.

**Flesafsluiting**

diam

**Opvoeding**

18 tot 24 maanden barriques/tonnen

**Productie**

130.000 flessen

**Recensentscores**

Antonio Galloni, Vinous: 92

