

Naam	Langhe Nebbiolo Perbacco
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Vietti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
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.

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, Roccetevino, 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. Alle crus worden afzonderlijk verwerkt totdat de loten worden geselecteerd die zullen worden gebruikt voor Perbacco en die zullen blijven rijpen voor de Barolo Castiglione.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	16 tot 18 maanden in barriques/tonnen.
Analytisch	Droogextract: 29,79 g/l - totale aciditeit: 5,95 g/l - restsuikers: 0,63 g/l - sulfieten: 84 mg/l - pH: 3,45
Productie	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be 130.000 flessen



Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)