

2016 Villero Barolo Riserva DOCG

Vietti | Piemont

Der Vietti Barolo Riserva Villero DOCG vereint die Ausdruckskraft der Nebbiolo Traube mit der Eleganz einer besonderen Weinbergslage. Seine Trauben stammen ausschließlich aus dem Villero in Castiglione Falletto, einem der bedeutendsten Weinberge des gesamten Barolo Gebiets. Die etwas mehr als einen Hektar große Fläche ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Hier wachsen durchschnittlich 47 Jahre alte Reben bei einer Pflanzdichte von 4.200 Stöcken pro Hektar. Für den Jahrgang 2016 nennt Vietti einen Weinertrag von rund 42 Hektolitern pro Hektar. Ein klar umrissener Ursprung, der dieser Riserva ihren unverwechselbaren Rahmen gibt.



Die Trauben wurden am 5. Oktober sorgfältig von Hand gelesen und anschließend schonend angequetscht. Im Edelstahlbehälter folgt eine etwa vierwöchige Gärung mit Schalenkontakt und regelmäßigem Umpumpen. Diese Phase umfasst sowohl die kalte Mazeration vor der Gärung als auch die anschließende Nachmazeration. Dabei kommt die traditionelle Methode des untergetauchten Tresterhuts zum Einsatz. Die malolaktische Gärung findet im Holz statt. Danach reift der Barolo Riserva Villero von Vietti rund 30 Monate in Eichenfässern. Diese sorgfältige Verarbeitung begleitet den Weg von der Nebbiolo Traube zu einem Wein, der Kraft und geschmeidige Eleganz miteinander verbindet.

Im Glas zeigt sich der Vietti Barolo Riserva Villero in Rubinrot. Sein Duft ist voll, komplex und elegant. Intensive rote Früchte und Pflaumen treffen auf feine Anklänge von Waldboden. Am Gaumen wirkt er ausgewogen, seidig und umhüllend, mit einem harmonischen Gesamtbild. Die spürbaren Tannine sind gut eingebunden und begleiten einen langen, anhaltenden Abgang. Vietti empfiehlt, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren. So erhält dieser vielschichtige Nebbiolo Zeit, seine aromatische Persönlichkeit zu entfalten.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	nasser Stein, Sauerkirsche, Waldboden
Geschmack	dichtes Tannin, angenehme Säure, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2028-2042
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Produzent

Bereits seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti-Currado großartige Weine in dem kleinen Ort Castiglione Falletto in der Gemeinde Barolo. Vietti war das erste Weingut, das Trauben aus Einzellagen verarbeitete und vinifizierte. Was damals ein gewagter Schritt war, ist heute selbstverständlich für fast alle Kellereien, die Barolo und Barbaresco produzieren. So entstanden 1961 mit dem Barolo Rocche und dem Barbaresco Masseria die ersten Cru-Weine von Vietti. Pionierarbeit leistete Alfredo Currado 1967 auch für die heimischen Rebsorte Arneis, was ihm den Beinamen „Vater des Arneis“ einbrachte. Er widmete sich mit großem Enthusiasmus der Wiederentdeckung dieser fast vergessenen Traube, die heute den wohl berühmtesten Weißwein des Roero hervorbringt. 2016 wurde das Weingut von der Familie Krause aus den USA gekauft, die jedoch weiterhin eng mit der Familie Currado zusammenarbeitet.

Gründungsjahr	1870
Anzahl der Mitarbeiter	35
Rebfläche	55 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	400 - 500.000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Arneis, Moscato di Canelli, Dolcetto, Freisa.

Cantina Vinicola Vietti | Piazza Vittorio Veneto, 5, | 12060 Castiglione Falletto CN, Italien

