

2020 Barolo Castiglione DOCG

Vietti | Piemont

Die Trauben werden aus kleinen Weinbergen rund um Castiglione ausgewählt. Die Reben sind zwischen 8 und 41 Jahre alt und auf lehm- und kalkhaltigen Boden gepflanzt. Die verschiedenen Crus werden separat vinifiziert und mit leicht unterschiedlichen Verfahren ausgebaut, um die einzigartigen Eigenschaften jeder Parzelle und jedes Terroirs zu unterstreichen. Die Gärung erfolgt im Edelstahl mit täglichem Stempeln zur Extraktion von Geschmack und Farbe. Der Wein reift ca. 30 Monate in Eichen- und Barriquefässern. Das Blend der Crus wird erst vor Flaschenabfüllung beschlossen. Speiseempfehlung Typisch Piemont: Dunkles Fleisch in Wein geschmort.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | granatrot |
| Duft | Lakritz, Rindenmulch, Walderdbeere |
| Geschmack | komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Ausbau | Barrique, großes Holzfass |
| Trinkreife | 2026-2034 |
| 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 verarbeitet 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. Heute ist sein Sohn Luca für den Keller verantwortlich. Er sammelte nach seiner Ausbildung zum Diplom-Önologen wichtige Erfahrungen auf namhaften Weingütern in Kalifornien und dem Bordeaux. Wie schon sein Vater Alfredo ist er ein Verfechter lagenreiner Cru-Weine.

| | |
|-----------------------------------|--|
| 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