SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Perbacco Nebbiolo Langhe DOC

Vietti | Piemont



Perbacco ist das Blend aller Nebbiolo-Lagen von Vietti. Einzeln vergoren wird der finale Blend zwei Jahre in verschiedene Holzfässer zur Reife gelegt. Das Ergebnis ist ein sehr traditioneller und klassischer Nebbiolo: jung sehr gerbig und grün - gererift elegant und strukturiert. SpeiseempfehlungKlassisch im Piemont zu mit Fleisch gefüllten Teigtaschen (Agnolotti).

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	nasse Erde, Veilchen, Walderdbeere
Geschmack	belebende Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Agnolotti, Pilzgerichte, Trüffel

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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN