

2016 Villero Barolo Riserva DOCG

Vietti | Piemont

Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | granatrot |
| Duft | nasse Erde, nasser Stein, Sauerkirsche |
| Geschmack | dichtes Tannin, angenehme Säure, kraftvoll |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Ausbau | Barrique, 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

