

2022 Perbacco Nebbiolo Langhe DOC

Vietti | Piemont

Der Langhe Nebbiolo Perbacco DOC von Vietti ist ein reinsortiger Rotwein aus dem Piemont. Das Weingut in Castiglione Falletto verwendet dafür überwiegend Trauben aus den Anbaugebieten von Barolo und Barbaresco. Perbacco verbindet die Struktur des Nebbiolo mit roten Fruchtaromen und würzigen Noten. In seiner Jugend zeigt er sich kräftig und intensiv, während mit zunehmender Reife seine elegante Seite stärker hervortritt.

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen, die Vietti getrennt voneinander verarbeitet. So bleiben die einzelnen Partien zunächst eigenständig und können sich unabhängig entwickeln. Die Grundlage bildet ausschließlich Nebbiolo. Entscheidend für Perbacco ist damit nicht eine einzelne Lage, sondern das Zusammenspiel unterschiedlicher Weinberge. Ihre Weine werden erst nach dem getrennten Ausbau zur endgültigen Cuvée zusammengestellt.

Im Keller dauert die alkoholische Gärung etwa drei bis vier Wochen bei kontrollierten Temperaturen zwischen 28 und 32 Grad Celsius. Anschließend folgt der biologische Säureabbau in Edelstahltanks und/oder Barriques. Dabei wird die kräftigere Apfelsäure in mildere Milchsäure umgewandelt. Danach reifen die einzelnen Partien rund 18 bis 20 Monate in Barriques und großen Holzfässern weiter. Erst zum Abschluss werden sie im Edelstahl zusammengeführt und für die Abfüllung vorbereitet. Die getrennte Verarbeitung setzt sich somit vom Weinberg bis zum Ende der Holzreife fort.

Im Duft stehen Himbeeren und Johannisbeeren im Vordergrund. Minze und Gewürze ergänzen die rote Frucht, ohne dass die Beschreibung allein von Würze bestimmt wird. Am Gaumen wirkt Perbacco kraftvoll und intensiv, mit runden, eleganten Tanninen. Der Nachhall ist lang und fein. Mit weiterer Flaschenreife gewinnt er an Komplexität und zeigt deutlicher das Zusammenspiel von Struktur, Frucht und Eleganz.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Ragù, geschmortem Rindfleisch und Pilzrisotto.

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

