

VERTIKALE PAKET Barolo Castiglione DOCG

Vietti | Piemont

Der Barolo Castiglione ist der klassische Barolo von Vietti und wird zu 100% aus Nebbiolo erzeugt. Die Trauben stammen aus verschiedenen Spitzenlagen der Barolo-Zone rund um Castiglione Falletto und wachsen auf kalk- und mergelreichen Böden, die dem Wein Frische, Präzision und mineralische Tiefe verleihen. Im Keller werden die Parzellen zunächst separat vinifiziert, um ihren jeweiligen Charakter zu bewahren. Anschließend reift der Wein rund 30 Monate in großen Eichenfässern und teilweise gebrauchten Barriques, wodurch Struktur, feinkörnige Tannine und die typische Eleganz harmonisch zusammenfinden.

Der Jahrgang 2018 zeigt sich klassisch und eher kühl geprägt. Im Glas wirkt er fein, duftig und elegant, mit Aromen von Rosenblättern, roten Kirschen, Kirschblüte und einem Hauch Tabak. Am Gaumen steht weniger Kraft als vielmehr Finesse im Vordergrund. Die frische Säure und die schlanke, präzise Struktur machen 2018 zu einem besonders charmanten Jahrgang für Freunde traditioneller, feingliedriger Barolo.

Der Jahrgang 2019 gilt als besonders hochwertiger Jahrgang mit viel innerer Spannung und großem Reifepotenzial. Der Wein zeigt mehr Dichte und Tiefe als 2018, mit Noten von dunklen Beeren, Pflaume, Sauerkirsche, Gewürzen, Tabak und floralen Nuancen. Am Gaumen wirkt der 2019er konzentriert und strukturiert, dabei aber stets ausgewogen. Die Tannine sind präsent, fein poliert und tragen den Wein in ein langes, komplexes Finale. Der Jahrgang 2020 präsentiert sich besonders harmonisch und zugänglich. Klare rote Frucht, Himbeere, rote Johannisbeere und feine Anklänge von Unterholz und gerösteten Nüssen prägen das aromatische Bild. Am Gaumen verbindet 2020 Saftigkeit mit Balance und einer sehr animierenden Frische. Damit zeigt er sich schon früh offen und einladend, besitzt aber zugleich die für Barolo typische Struktur.

Ideal zu dieser Vertikale passen Anghelotti mit Ragù, geschmorte Rinderbäckchen, Ossobuco oder Wildgerichte. Auch reifer Hartkäse und Gerichte mit Trüffel begleiten die drei Jahrgänge ausgesprochen stimmig.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Lakritz, Rindenmulch, Waldbeeren
Geschmack	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
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

