



Barolo DOCG Riserva 2015

Vietti

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Vietti Castiglione Faletto
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	30 Monate grosses Eichenfass
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Genussphase	bis 24 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Nebbiolo
Artikel-Nr	10009915

Bemerkungen

Diese erste Ausgabe des Barolo "Riserva" von Vietti ist das Ergebnis einer "Selektion innerhalb einer Selektion". Während der Arbeit an der Definition des Barolo "Castiglione" waren wir von einigen dieser Weine beeindruckt, die aus bestimmten Parzellen der einzelnen Crus stammen. Besonders beeindruckt waren wir von der Kombination aus Intensität, Eleganz und hervorragender Tanninstruktur, einer grundlegenden Eigenschaft für ein grosses Alterungspotenzial. Deshalb haben wir beschlossen, sie zu vereinen und separat abzufüllen. Von diesem Wein wurden nur 5.000 Flaschen hergestellt.

Passt zu

Schmorgerichte, Wild, rotes Fleisch und reife Käsesorten.

Degustationsnotizen

Rubinrote Farbe von mittlerer Intensität. Die Nase hat einen sehr komplexen aromatischen Ausdruck mit Noten von Trüffel und Unterholz sowie roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Brombeere, Pflaume und Feige) und balsamischen

Nuancen. Am Gaumen ist er mittelkräftig, reichhaltig und kräftig. Die Tannine sind gut in die Fruchtstruktur des Weins integriert. Eine lebendige Säure verleiht dem Wein Tiefe. Ausgewogen. Langer und anhaltender Nachgeschmack.