



Barolo DOCG

Barolo Rocche di Castiglione 2017

Vietti

CHF 175.00

 75cl
 14%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 21917517

Vinifikation

Zwei Jahre im grossen Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase

Wunderschöne Noten nach roten Früchten, Trüffel, warmen Haselnüssen, etwas Minze und auch Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen

Dicht und cremig im Auftakt, Aromen nach Zwetschgen und Waldhimbeeren, auch eine fein mineralische Note anzeigend, sehr elegant und ausdrucksstark, perfekt integrierte Tannine, zeigt gewaltiges Potenzial auf.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten und würzigem Hartkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Produzent

Seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti im mittelalterlichen Dorf Castiglione Falletto im Herzen des Piemonts/Langhe grossartige Weine. Im Jahre 1919 kelterte Mario Vietti, der Gründer des Hauses, den ersten „Vietti“. Seit 1970 werden die Etiketten durch Piemonteser Künstler gestaltet und haben so ihr unverkennbares Gesicht erhalten. Vietti-Weine bringen ihre Herkunft so typisch und klar zum Ausdruck, wie man es heute nur noch selten findet. Diese Treue zur Tradition, ohne jedoch zu vernachlässigen, was sich in der Welt der Weinproduktion tut, hat sich Vietti mit seinem Weinstil an die Spitze dieser Weinregion gemausert. Vietti ist trotzdem ein Familienbetrieb geblieben – die gesamte Familie arbeitet in der Tat in der Cantina mit! Vietti steht für Qualität, langlebige, kräftige und konzentrierte Weine und lässt jedes Weinherz höher schlagen.



Barolo Rocche di Castiglione 2017 Vietti

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtbebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.