



## Barolo «Castiglione», DOCG, Piemonte 2015

Vietti

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	7012215
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	ITALIEN
<b>Region:</b>	Piemonte
<b>Alkohol:</b>	14%
<b>Rebsorte:</b>	Nebbiolo
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2039
<b>Auszeichnung:</b>	James Suckling: 94/100 Punkte Robert Parker: 94/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

1873 gegründet, produziert Vietti in Casiglione Falletto grossartige, klassische und langlebige Weine. Heute wird das Weingut von der Familie Krause geführt, nach wie vor traditionell und nach den Werten von Gründer Carlo Vietti und den nachfolgenden Generationen- die Weine sollen und dürfen den Charakter ihrer Herkunft ausdrücken. Jede Lage zeigt Jahr für Jahr ihren eigenen Charakter. Wie für traditionelle Baroli üblich, entfalten sich die Weine erst nach einigen Jahren Reifezeit zu ihrer vollen Schönheit.

### Der Wein

Aus einer Vielzahl von Cru-Lagen im gesamten Barolo- Gebiet (Castiglione Falletto, La Morra, Barolo, Novello, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Verduno und Grinzane Cavour) stammen die Nebbiolo-Trauben für den Barolo Castiglione. Sie werden von Hand gelesen und einzeln- pro Lage und Parzelle- vinifiziert und ausgebaut. Der Ausbau erfolgt im grossen Holzfass für ca. zweieinhalb Jahre, bevor der Wein ohne Schönung und Filtration abgefüllt wird.

### Der Charakter

Reife, dunkle Beeren in der Nase, Gewürze, Lakritze und Teer. Kraftvoll und gefällig am Gaumen, mit viel Frucht und Säure und gutem Gerbstoffgerüst, was ein langes Lagerpotenzial verspricht. Passt zu Grilladen, Braten, Wild und Schmorgerichten.

