

Naam van de wijn: Perbacco Nebbiolo

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Langhe, Piemonte

Druivensoort(en): nebbiolo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de betere wijnbedrijven in Piemonte. Op het 35 hectare grote domein wordt er alles aan gedaan om in de 21<sup>e</sup> eeuw door te breken tot de absolute top. De druiven voor deze Perbacco worden geoogst in diverse wijngaarden uit de Barolo productiezone, in het bijzonder die van de subzones Scarrone, Bricco Boschis, Valetta di Catiglione Falletto, Fossati in Barolo en Ravera di Novello. Feitelijk gaat het hier om een 'Barolo' van druiven die net niet voldoen aan de perfectionistische eisen van Vietti voor zijn Barolo Castiglione. Omdat de wijn 2 maanden eerder wordt gebotteld dan vereist voor een Barolo, wordt het als Langhe verkocht.



Vinificatie (wijnbereiding): deze wijn ondergaat een traditionele alcoholische gisting van 18-21 dagen. De malolactische gisting vindt plaats eerst in RVS tanks en vervolgens op hout. De jonge wijn wordt eerst 10 maanden in barriques en daarna 16 maanden in grote vaten van Slavonisch hout (3.000 liter) opgevoed. Voor het bottelen rust de wijn nog enkele maanden in RVS tanks.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: Ruim voor het serveren in een karaf overdoen om de wijn te laten ademen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens robijnrode kleur. Boordevol rijpe fruitige aroma's (kersen, frambozen) met florale ondertonen en een hint van specerijen. Complex, rijp, (medium)vol van structuur, verrassend elegant en mineraal, met vlezig tannines en een lange, krachtige en weelderige finale. Een ontzagwekkende wijn waar menige Barolo producent jaloers op zal zijn. Serveren: 16-17°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Deze geweldige wijn roept om de typische Piemontese specialiteit, rund- of kalfsvlees 'brasato' gesmoord in nebbiolo wijn. Het combineert echter ook uitstekend met smakrijke gerechten uit de internationale keuken: wildterrinen, gegrild of gebraden lamsvlees met een (bos)vruchtensaus, stoofschotels met worst... Verrukkelijk bij rijpe harde kazen uit Noord-Italië!

Eerbewijs: Deze wijn scoort systematisch hoog bij Robert Parker (90 PP) en Wine Spectator (90)

Smaaktype: (Medium)volle, intense beleving, complex met houtrijping