

Naam van de wijn: Barolo Riserva Villero

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Barolo DOCG, Piemonte

Druivensoort(en): nebbiolo (subvariëteit 'michet')

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^e eeuw door te breken tot de absolute top. De druiven voor deze absolute topwijn worden geoogst in het dorpje Villero, vlakbij het Vietti wijnhuis in Castiglione Falletto. De 0,6 hectare grote wijngaard ligt op het zuidzuidwesten. De bodem bestaat uit compacte klei, witte en blauwe leem. De plantdichtheid bedraagt 3.100 wijnstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: circa 40 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): Deze uitmuntende wijn wordt alleen in topjaren aangeboden en is zeer beperkt verkrijgbaar. Extra lange inweking op de schillen in RVS tanks. Alcoholische gisting van 13-14 dagen bij 32°C. Malolactische gisting op barriques waarin de jonge wijn 6 maanden verblijft. Opvoeding van 24-26 maanden in grote vaten van Slavonisch hout (3.000 liter) gevolgd door 2-6 maanden in RVS tanks voor het assembleren. Ongeklaard en ongefilterd gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: Zeker 60 minuten voor het serveren in een karaf overdoen om de wijn te laten ademen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens dieprode kleur. Boordevol rijpe fruitige aroma's (kersen, frambozen), gecombineerd met tonen van marsepein, kreupelhout, geroosterde noten en een hint van munt. Enorm complex, breed en diep, zeer goed gestructureerd, verrassend elegant en mineraal, pakkend tot de laatste slok. In de extreem lange en weelderige finale zijn de tannines duidelijk aanwezig maar goed rijp. Serveren: 18°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Deze geweldige barolo vraagt naar typische Piemontese specialiteiten met in de hoofdrol gesmoord of gebraden vlees en/of Alba truffel. Het combineert echter ook uitstekend met verfijnde en smaakrijke gerechten uit de betere internationale keuken. Verrukkelijk bij de allerbeste, rijpe harde kazen uit Noord-Italië!

Eerbewijs: Deze wijn scoort systematisch heel hoog bij Robert Parker (95 PP) en Wine Spectator (95) ...

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping