

# Vietti

## Vietti Barbaresco "Masseria" DOCG 2010

Vietti  
Piemonte / Itália  
www.vietti.com

### SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos se um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

### SOBRE O VINHO:

Gerado com uvas selecionadas do vinhedo Masseria localizado no vilarejo de Neive (na zona de Barbaresco), cujas vides têm cerca de 41 anos, o "Masseria" é, portanto, um Babaresco produzido com uvas de um único vinhedo que possui um *terroir* especial. Esse verdadeiro *cru* de Barbaresco é feito em pequenas quantidades (cerca de 4 mil garrafas por safra) e de maneira artesanal. O "Masseria" de Vietti é um Barbaresco elegantíssimo e longo!

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Nebbiolo; colheita manual.

**Vinificação:** fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** algumas semanas em barricas de carvalho (onde ocorre a maloláctica), mais 26 meses em tonéis de carvalho da eslavonia e alguns meses em inox. Engarrafado sem filtração!

**Gradação alcoólica:** 14,35%

**Acidez:** 5,87g/l. (pH \_)

**Açúcar Residual:** \_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-cereja e brilhante.

**Aroma:** intenso, puro e complexo, é rico em notas de cereja vermelha madura, com nuances florais de rosas, folhas de chá, tabaco, minerais, alcaçuz e especiarias.

**Sabor:** na boca é um tinto encorpado, com os taninos vivos da Nebbiolo, notas frutadas de cereja, especiarias, minerais e com uma acidez clássica; ao final, é equilibrado e persistente.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Combina com diversos pratos à base de carnes vermelhas e de caça (grelhadas, assadas ou cozidas), bem como massas banhadas em molhos escuros e saborosos.

Servir a 16-18°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2010:
- 2009: WA92
- 2007: WA94

