

Vietti

Vietti Barolo "Castiglione" 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 de 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 de vinhedos da zona de Barolo (Castiglione Falletto, Monforte, Barolo e Novello), cujas vides têm cerca de 35 anos, o "Castiglione" é o Barolo, digamos, "de entrada" de Vietti, ou seja, é o que eles fazem em maior volume (apenas cerca de 50 mil garrafas ano). Absolutamente delicioso, o Barolo "simples" de Vietti tem a qualidade de topos de gama de muitos produtores de Barolo. Ora, assim são os Vietti: craques em Barolo e em tudo que fazem!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Nebbiolo; colheita manual.

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

Amadurecimento: 24 meses em tonéis de carvalho da eslavonia e 8 meses em inox. Engarrafado sem filtração!

Gradação alcoólica: 14,26%

Acidez: 5,72g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja e brilhante.

Aroma: intenso, puro e complexo, é rico em notas de frutas negras e vermelhas, como cereja e morango, tabaco, minerais, terra molhada, alcaçuz, especiarias e couro.

Sabor: na boca é um tinto encorpado, com os taninos vivos da Nebbiolo, sabores de fruta madura, especiarias, minerais e acidez vibrante; 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: Vinous94 (A. Galloni)
- 2009: WS92 / WA94 / GR2b Rossi / Vinous92 (A. Galloni)
- 2008: WA92 / GR2b Rossi / DUE4G

