

Vietti

Vietti Barolo "Rocche" 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 selecionadas de vinhedos localizados no vilarejo de Rocche di Castiglione (na zona de Barolo), cujas vides têm cerca de 47 anos, o "Rocche" é, portanto, um Barolo produzido com uvas de uma única vila que possui um *terroir* especial. Esse fantástico Barolo é feito em pequenas quantidades (cerca de 4 mil garrafas por safra) e de maneira artesanal. Absolutamente delicioso, o "Rocche" de Vietti é um vinho sempre memorável!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Nebbiolo (clones: Michet, Lampia e Rosé); colheita manual.

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

Amadurecimento: 1 mês em barricas de carvalho (onde ocorre a maloláctica), mais 31 meses em tonéis de carvalho da eslavonia e alguns meses em inox. Engarrafado sem filtração!

Gradação alcoólica: 14,6%

Acidez: 5,8g/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 vermelhas maduras, nuances florais de rosas secas, de eucalipto, tabaco, minerais, alcaçuz, especiarias e couro.

Sabor: na boca é um tinto encorpado, com os taninos vivos da Nebbiolo, cheio de fruta vermelha madura, especiarias, minerais e com uma acidez deliciosa; 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: Vinous99 (A. Galloni)
- 2009: WS93 / WA96 / GR2b Rossi / JS93 / Vinous93 (A. Galloni)
- 2008: WS95 / WA95 / GR3b / DUE5G

