

# Vietti

## Vietti Nebbiolo "Perbacco" DOC 2012

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:

O Perbacco é produzido com uvas de vinhedos das terras calcário-argilosas da zona de Barolo (Bricco Boschis, Liste, Brunella, Rocchettevino, Pernanno, Ravera di Monforte e Scarrone) e pelas mesmíssimas técnicas usadas (no vinhedo e na adega) para o Barolo "Castiglione" de Vietti, mas resulta da seleção de vinhedos e vinhos que apresentam elegância precoce e não necessitam de longa guarda para serem bebidos. Portanto, aqui temos um "Baby-Barolo".

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Nebbiolo de vinhas com cerca de 35 anos; colheita manual.

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

**Amadurecimento:** 4 meses em barricas de carvalho francês (onde ocorre a maloláctica), mais 20 meses em tonéis de carvalho e poucos meses em inox. Engarrafado sem filtração!

**Graduação alcoólica:** 14,12%

**Acidez:** 5,38g/l. (pH \_)

**Açúcar Residual:** \_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

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

**Aroma:** intenso e puro, é rico em aromas frutados lembrando cereja e morango, flores, minerais, terra molhada, tabaco, mentol, alcaçuz e especiarias.

**Sabor:** na boca é um tinto com bom corpo, com os taninos vivos da Nebbiolo, sabores de frutas vermelhas, especiarias, minerais e acidez refrescante; é equilibrado e tem final 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:

- 2011: GR2b / Vinous90 (A. Galloni)
- 2010: WS90 / GR2b / Vinous90 (A. Galloni)
- 2009: WS89 / GR2b