Vietti

Barolo DOCG Monvigliero

, 1500 ml

Italy,

9911800224

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Carpaccio von Rote Bete, Ziegenkäsecrème, fermentierte Johannisbeeren und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Hirschschinken mit Feldsalat und Himbeeressig-Vinaigrette

(Wild)

Onglet vom Rind mit Cassoulet von weißen Bohnen und Linsen

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 25.04.2024

Info:

Historisch betrachtet gilt die Lage Monvigliero als das wichtigste Cru des Verduno, im Norden der Gemarkung der Appellation Barolo. Die heutige MGA-Lage steht auf 240 Höhenmetern auf einem sehr lehmigen Kalkmergel. Die Lage ist nach Süden bzw. Südwesten ausgerichtet und weist ein Durchschnittsalter von 65 Jahren auf.
Am 30. September wurde diese Parzelle geerntet und wird traditionell mit einem hohen Anteil ganzen Trauben verarbeitet. 40% werden lediglich entrappt, die dominanten 60% mit ganzen Trauben in Stahltanks befördert. Einige tage wird kaltmazeriert bevor die Temperatur angehoben wird, um die Gärung zuzulassen. Ca. zwanzig Tage gärt der Wein im Stahl mit regelmäßigen Pump-overs.
Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen.
Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Der Ausbau dauert knapp 24 Monate an. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

Farbe:

Hell leuchtendes Kirschrot mit sanfter Färbung und hellerem Rand

Nase:

Monvigliero ist für mich eine der feinsten Lagen im Barolo und Ursprung super eleganter Weine. Parfümiert und zart baut sich seien Frucht auf. Sie steht immer im Kontext eines kühlen, filigranen Weines mit der Tiefe eines Nebbiolo. Seine Würze basiert auf Wacholder, Kubeben-Pfeffer sowie schwarzem Pfeffer und Piment. Seine Frucht basiert auf Rote Bete und Hagebutte. Erdig und süß zugleich. Eine Mixtur aus Sauer- und Süßkirsche als auch Waldbeeren versorgt ihn mit eleganter Frucht. Reichlich Kaffee, etwas dunkle Schokolade, aber vor allem Kiefernrinde und -zapfen sowie Unterholz treten in Erscheinung. Feuchter Waldboden, Zedernholz und helle Tabakblätter sorgen für intensive Würze. Liebstöckel und Rosmarin sind seine Quelle der Frische.

Gaumen:

Er strahlt voller Finesse und Eleganz. Feingliedrig und kühl. Ein enorm feinkörniges Tannin kleidet den Mundraum aus. Perfekt! Vom Mundgefühl eher Chambertin, also Nebbiolo in eleganter Perfektion. Eine zupackende Säure streckt ihn enorm und lässt diesen Moment schier nicht aufhören. Sensationell! Die Frucht ist enorm offen und erdig. Die roten Früchte

präsentieren sich eher in Form eines Tees. Rote Bete ist ein treffender Begriff, aber in deutlich hellerer Färbung. Die Würze ordnet sich unter und ist gleichzeitig enorm wichtig. Er lebt von dieser kühlen Eleganz bei großer Eleganz und unfassbarer Länge. Eher subtil, nie laut, aber das ist auch nicht notwendig. Eine sehr zeitgemäße Interpretation eines modernen, kühlen Terroir-Weines.