Vietti

Barolo DOCG

2022, 750 ml

Italien, Piemont

9911800313

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Steinpilz-Polenta mit geschmortem Radicchio und Parmesan

Gebratener Aal mit Linsen und geschmorten Balsamico-Zwiebeln

Brasato al Barolo mit Polenta und geschmorten Radicchio

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Viettis klassischer Barolo ist eine Assemblage aus Nebbiolo verschiedener Weinberge innerhalb des Barolo-Gebietes. Die einzelnen Parzellen werden separat vinifiziert und erst im Verlauf des Ausbaus zur finalen Cuvée zusammengestellt. Nach einer langen Maischestandzeit und Gärung im Edelstahl folgt die malolaktische Gärung in Holz; anschließend reift der Wein rund 30 Monate vornehmlich in großen Eichenfässern. 2022 war es in der Langhe außergewöhnlich warm und trocken, sodass die Lese des Nebbiolo rund zwei Wochen früher als üblich begann. Sorgfältige Laubarbeit und der Schutz der Trauben vor direkter Sonneneinstrahlung waren in diesem Jahr entscheidend. Kleinere Beeren und eine entsprechend niedrige Saft-Schale-Ratio charakterisieren diesen Ausnahme-Jahrgang.

Farbe:
Transparentes, dunkles Rubinrot.

Nase:
Der 2022 Barolo von Vietti eröffnet mit klarer roter Frucht und der obligatorischen Kirsche, zeigt daneben aber schnell seine herbere und würzigere Seite. Walnuss- und Haselnussschalen und Blutorangenzesten treffen auf Veilchen und Flieder. Dazu kommen die würzigen Noten eingelegter schwarzer Nüsse mit Noten nach Nelke und Vanille sowie einer leicht balsamischen Holzwürze. Vielschichtig und präzise, mit schöner Balance zwischen floralen Obertönen, transparenter Frucht und feiner Würze.

Mund:
Saftig und konzentriert im Antrunk übernimmt der Gerbstoff unmittelbar das Kommando. Engmaschig, feinkörnig und fest packt das Tannin am Gaumen zu und legt unmissverständlich den Takt vor: Hier werden keine Gefangenen gemacht. Umso bemerkenswerter ist die transparente, für den warmen Jahrgang erstaunlich frische Frucht. Die präsente Säure spielt nicht die Hauptrolle, gibt dem Wein aber seine klare vertikale Richtung und zusätzlichen Rückenwind. Trotz seiner jahrgangsgeschuldeten Konzentration bleibt er mittelkräftig, filigran und präzise mit klarer roter Frucht, flankiert vom packenden Gerbstoff, der ihn ins lange, ätherisch-balsamische Finale begleitet.