

Naam van de wijn: Vietti - Roero Arneis

Producent: Vietti

Regio: Piëmont

Druivenras(sen): Arneis

Smaaktype: Droog, licht, puur, elegant en zacht fris.

Bewaarcapaciteit: Tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, lunch, tapas, mosselen, gegrilde forel, salades, koude kip en verse geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon blanc, Riedel Vinum Sauvignon blanc.



Wijnbedrijf: Al een eeuw lang was de Vietti familie in Barolo actief als wijnbouwer tot in 1919 Mario Vietti het initiatief nam om zelf wijn te gaan maken, te bottelen en te verkopen. Zijn schoonzoon Alfredo Currado continueerde vanaf 1952 het kwaliteitsbeleid door weer met het Piëmontese druivenras arneis te gaan werken en als een van de eerste wijnmakers in Piëmonte, terroir gericht te gaan werken. Dus percelen met een duidelijke identiteit apart te behandelen, te plukken en te vinifiëren. Iets dat vandaag de dag in Barolo en Barbaresco de gewoonste zaak van de wereld is geworden. In 1990 kwam Alfredo's zoon Luca Currado in het bedrijf. Als oenoloog had hij in Californië en Bordeaux gewerkt. Bij Vietti werd het Luca's kracht om traditie en innovatie te combineren. Hij schakelde geheel over naar de biologische wijnbouw, met ruimte voor intuïtie bij het vinificatieproces. Bij het 35 hectare grote wijnbedrijf Vietti wordt tegenwoordig naast witte wijnen als Moscato d'Asti en Arneis een uitgebreide reeks van rode wijnen gemaakt waarvan het grootste deel van specifieke percelen komt. Het perfectionisme en totale toewijding komen geheel en optimaal tot uiting bij de Barolo's met de cru aanduidingen: Castiglione, Ravera, Brunate, Lazzarito en Rocche di Castiglione.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status en waartoe o.a. Moscato d'Asti en Barbera d'Alba behoren. Uit Langhe komen de Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië. De wijngaarden met nebbiolo druiven van de DOCG Barolo liggen bij het middeleeuwse stadje Alba tussen de 250 en 450 meter hoogte. Piëmonte wordt regelmatig vergeleken met de Côte d'Or in de Bourgogne: 1 druivenras, klimaat en afzonderlijke wijngaarden.

Wijngaard & Vinificatie: De Roero Arneis van Vietti komt van een aantal wijngaarden die bij het plaatsje Santo Sefano Roero liggen en die beplant zijn met 25 jaar oude wijnstokken. Half september worden de druiven geoogst, in de vinificatieruimte direct ontleed en met de grootste zorgvuldigheid geperst. Het sap laat men ongeveer 12 uur sterk gekoeld rusten, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen afgesloten tanks om ruim 2 weken lang temperatuurgecontroleerd (10 tot 12°C) de alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend krijgt de jonge wijn nog een rijpingsperiode op de fijne 'lie' zonder dat men de malolactische gisting laat plaatsvinden, om zo een optimale frisheid van de wijn te behouden. Na enkele maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld. Omdat de rvs-tanks hermetisch afgesloten waren, behoudt de wijn zeer subtiel wat natuurlijk koolzuurgas.

Smaakimpressie: Helder flonkerend, bleek strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, peer, witte veldbloemen en een lichte hint van amandelen. In het smaakpalet tonen van citroenschil, gekonfijt fruit en meloen, die gepaard gaan met een lange ziltige afdronk met milde zuren.