METERI
SELEZIONE VINI

Barolo Docg Rocche di Castiglione 2019 - Rocchevibertì

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Castiglione Falletto
Genere: Vino
Denominazione: Barolo DOCG
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2019
Età delle Vigne: 40-50 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo - Barrique, Tonneau
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nebbiolo, fermentazione spontanea, 24 mesi in legno piccolo e successivamente almeno altri 12 mesi in bottiglia.
Sentori chiave: Cuoio, viola e liquirizia

Naso: speziato, fiori in appassimento, richiami terziari, cipria e marasca

Bocca: sorso elegante, tannino austero, speziato, fruttato e floreale

Vista: Rosso granato

Ci troviamo in Località Rocche, Barolo, nel Comune di Castiglione Falletto, dove il Nebbiolo riesce a sfoderare un carattere grintoso, elegante e potente al tempo stesso, dove tensione e volume trovano grande dialogo rispetto ad altri comuni dell'omonimo disciplinare.
Le vigne sono prevalentemente due: Rocche di Castiglione, da cui si ottengono vini maggiormente fini ed eleganti grazie ad una maggior presenza di calcare, marne e sabbia, e Bricco Boschis, in cui

nascono i vini con maggior struttura e potenza in virtù della maggior presenza di argilla nei suoli.

Qui Claudio Viberti dal 2003 porta avanti la tradizione vitivinicola familiare che fonda le sue radici circa 80 anni fa, nel lontano 1946.
Da sempre l'obiettivo della famiglia è quello di proporre vini in grado di comunicare un territorio unico al mondo, in cui il vitigno principe è ovviamente il Nebbiolo, declinato nelle sue varie forme che cambiano, differiscono e si muovono radicalmente a seconda dei comuni e degli appezzamenti da cui proviene, ma che a Castiglione Falletto risulta sempre di grande intensità e profondità.

Stilisticamente i vini di Claudio sono eleganti, fini ed incredibilmente espressivi anche in gioventù.
Il Nebbiolo, così come gli altri vitigni provenienti sempre da vigne di proprietà, vengono vinificati in legni piccoli francesi al fine di donare maggior eleganza e finezza.

Il Rocche di Castiglione è un Nebbiolo proveniente dall'omonima vigna di 40 anni che poggia le radici in suoli calcarei, argillosi e sabbiosi.
Un vino potente ma al tempo stesso elegante, dove il tannino generalmente irruento si fa morbido e dolce, donando un calice intenso e godurioso, dove il corredo aromatico è caratterizzato da sensazioni di tabacco, liquirizia, marasca, viola, note erbacee e quasi terrose.