2021 LANGHE NEBBIOLO PERBACCO

DOC, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 2 år på slovenske og franske fade
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01429812152

Distriktet
Langhe DOC/DOP dækker over hele Cuneo provinsen i det nordvestlige Italien og spænder dermed også over et bredt spektrum af vine - såvel røde som hvide. Navnet Langhe anvendes bl.a. for vine fra fx Alba, Roero, Dogliani ommunerne, men også fra distrikterne Barolo og Barbaresco, såfremt de ikke er produceret på 100% Nebbiolo, som påkrævet for netop disse vine. Hvis DOC/DOP Langhe bliver efterfulgt af en druesort på etiketten, skal druesorten udgør min. 85% af vinen.

Langhe Nebbiolo DOC blev introduceret i 1993 og omfatter skråningerne omkring Alba med områder som Barolo og Barbaresco. Loven kræver et minimum på 85% Nebbiolo, som således ofte suppleres med fx Barbera eller andre druer.

Producenten
Vinhuset Vietti ligger i distriktet Langhe i Piemonte - nærmere betegnet ved landsbyen Castiglione Falletto, som især er kendt for sine Barolo-vine. Vingården er grundlagt i slutningen af 1800-tallet af Carlo Vietti og takket være de efterfølgende generationer, er der siden opkøbt adskillige vinmarker - heriblandt nogle af de højest estimerede ”Cru’er” i Barolo.

1960’erne blev en afgørende epoke for firmaet, da Luciana Vietti giftede sig med den berømte vinmager og kunstkender, Alfredo Currado, der bl.a. var den første til at producere enkeltmarksvine (fra bl.a. cru-vinmarken ”Rocche di Castiglione”), hvilket gjorde ham til en vigtig trendsætter i Barolo. Alfredo blev også kaldt for ”Arneis’ fader”, fordi han i 1967 introducerede en hvidvin udelukkende frembragt på denne sjældne, lokale drue. Det var desuden også ham, der i 1974 hyrede italienske kunstnere til at udsmykke etiketterne på nogle af Viettis vine - en praksis som fortsat eksisterer.

Svigersønnen, Mario Cordero, overtog i 1980’erne ledelsen af firmaet og sønnen, Luca Currado Vietti, og dennes hustru, Elena, overtog derefter i 1990’erne og fremefter. Alfredos livsværk har gennem årene været videreført med samme entusiasme og stræben efter at producere vine i absolut topklasse. I 2016 sælger de to grene af Vietti-familien firmaet til den amerikanske familie Krause (Krause Group), som bl.a. driver en kæde af dagligvarebutikker i USA. Ved købet bliver det aftalt, at Luca og Elena fortsætter ledelsen af Vietti frem til begyndelsen af 2023, hvorefter familien Krause nu selv har overtaget den daglige ledelse. Kontinuiteten i forhold til den høje kvalitet på Vietti-vinene er dog stadig i meget sikre hænder hos chiefwinemaker, Eugene Palumbo, som har været hos Vietti siden 2001.

Produktet
Langhe Nebbiolo ”Perbacco” er lavet på 100% Nebbiolo primært fra parceller i Barolo men i mindre grad også fra parceller i Barbaresco. Vinificeringen foregår separat for hver parcel. Den alkoholiske gæring varer i ca. 3-4 uger og foregår på ståltanke. Den malolaktiske gæring og efterfølgende modning (ca. 2 år) foregår på en blanding af franske barriques og store fade af slavonsk eg. En del af vinene fra parcellerne i Barolo udvælges slutteligt til Viettis Barolo ”Castiglione”, mens resten umiddelbart inden aftapning sammenstikkes i store ståltanke med vinene fra parcellerne i Barbaresco, hvilket dermed bliver til ”Perbacco”.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er meget åben og kompleks med toner af krusemynte, violer og delikate, røde frugter samt mere krydrede nuancer af engelsk lakrids og peber. Alle disse noter kommer igennem til smagen, som er meget dyb og struktureret. Vinen har et godt gemmepotentiale med flotte, afrundede tanniner i eftersmagen. En super Nebbiolo, som helt klart vil vinde i kompleksitet og elegance med lidt modning. Server den fx til retter med kalv, lam, okse eller vildt. Går også godt til modne hvidskimmeloste.