

Vietti Barolo Brunate

Вино Виетти Бароло Брунато, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Vietti

Крепость: 13,0% об.

Сорт винограда: Неббиоло

Выдержка: 32 месяца в барриках и больших дубовых бочках

Особенности производства: средний возраст лоз – 55 лет, ручной сбор, малолактика

Цвет: рубиново-красный

Аромат: взрывной, ноты фиалки, сливы, черешни, черного перца, гвоздики. Со временем раскрывается оттенками выделанной кожи, древесными нюансами, тонами железа, подлеска и красной розы

Вкус: плотный, с мягкими, округлыми танинами и невероятно длительным послевкусием с тонами сочных лесных ягод, черной смородины, пряных трав, солодки и нюансами бальзамика и цитрусовыми цукатами

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеными мясными блюдами, дичью, стейком средней прожарки, выдержанными твердыми сырами



Langhe Freisa Vietti

Вино Ланге Фрейза Виетти, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Vietti

Крепость: 12,0% об.

Сорт винограда: Фрейза

Выдержка: непродолжительная в старых дубовых бочках

Особенности производства: ручной сбор, ферментация целыми гроздьями в течении 15 дней, малолактическая ферментация, перед бутилированием в вино добавляется часть неферментированного сусла, после чего продолжается процесс брожения в бутылке. В вине ощущается остаточная газация

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, богатый, раскрывается оттенками красных ягод, вишни, ежевики, также тонами цветов и нюансами дыма.

Вкус: полнотелое, сочное, сбалансированное, многогранное, с плотными танинами, тонами спелых красных ягод и пряными нюансами в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: сочетается с мясными закусками, прошутто, хамоном, мясом на гриле, пастой.

Винодельня Vietti, расположенная в самом сердце Ланге, на вершине муниципалитета Кастильоне-Фаллетто, была основана в конце 1800-х годов Карло Виетти.

Виноградарские владения постепенно расширялись, с течением времени, и, сегодня, включают в себя наследие ценнейшего терруара в районе Бароло.

Несмотря на то, что вина производились в течение 4 поколений, поворотный момент наступил в 1960-х годах, когда Лучиана Виетти вышла замуж за Альфредо Куррадо, энолога и ценителя искусства, который благодаря своей интуиции начал с производства одного из первых **крю бароло** (Rocche di Castiglione — 1961), и стал символом и архитектором некоторых из самых значительных винодельческих революций того времени.

Интеллектуальное и профессиональное наследство было идеально собрано **Лукой Куррадо Виетти** (сыном Лучианы и Альфредо) и его женой **Еленой**, которые, продолжая путь к качеству, эксперименты в виноделии и большую работу по расширению на международном уровне, способствовали утверждению бренда Vietti, признанного сегодня одним из лучших брендов итальянского вина.

В 2016 году историческая винодельня была приобретена Krause Holdings, что позволило Елене и Луке, всегда стоявшим у руля Vietti, обогатить активы своей компании несколькими изысканными



винами и, таким образом, иметь возможность смотреть в будущее с новыми перспективами, однако сохранить семейный подход, который всегда отличал винодельню.