



HET WIJNGOED



Barolo Panerole DOCG 2018 | Viëtto

Wijnmaker: Viëtto

Druif: Nebbiolo

Herkomst: Barolo, Piemonte, Italië

Jaargang: 2018

Beschrijving:

De Barolo Panerole DOCG 2018 van Viëtto is een uitzonderlijke en complexe rode wijn uit de prestigieuze Barolo-regio in Piemonte. Gemaakt van 100% Nebbiolo-druiven, weerspiegelt deze wijn de essentie van het terroir en de zorgvuldige vinificatie die Viëtto hanteert. De wijn heeft een diepe granaatrode kleur met lichte oranje nuances, kenmerkend voor een klassieke Barolo die al enkele jaren aan het rijpen is.

In de neus opent de Barolo Panerole met een elegant en verfijnd aroma van gedroogde rozen, viooltjes en rijpe kersen. Deze florale en fruitige geuren worden aangevuld met complexe lagen van tabak, leer en specerijen zoals kaneel en kruidnagel. Naarmate de wijn zich verder ontwikkelt in het glas, komen er ook subtiele tonen van truffel, teer en een vleugje menthol naar voren, die de diepte en complexiteit van deze wijn verder versterken.

De smaak is vol en krachtig, met een perfecte balans tussen de rijke fruitigheid en de stevige tanninestructuur. De wijn biedt intense smaken van rijpe rode bessen, kersen en pruimen, gecombineerd met nuances van donkere chocolade, cederhout en een lichte mineraliteit. De zuurgraad is levendig en zorgt voor frisheid, terwijl de lange rijping in eikenhouten vaten de wijn heeft verrijkt met tonen van vanille, zoethout en een delicate kruidigheid. De afdronk is lang en gelaagd, met een aanhoudende elegantie en verfijning.

De Barolo Panerole DOCG 2018 is een wijn met een groot bewaarpotentieel en kan verder rijpen om nog meer complexiteit te ontwikkelen. Hij is een ideale begeleider van rijke vleesgerechten, zoals ossobuco, wildgerechten en truffelrisotto, maar komt ook prachtig tot zijn recht naast gerijpte kazen. Deze wijn is een uitstekende keuze voor bijzondere gelegenheden en zal zeker indruk maken op liefhebbers van verfijnde Italiaanse wijnen.

Serveertemperatuur: 18-20°C

Bewaarpotentieel: Tot 15-20 jaar