



# UN ROSSO COMPLESSO

LUN VINO POTENTE, ELEGANTE E DI GRANDE PERSONALITÀ. DAL COLORE ROSSO RUBINO, ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE DI VIOLA, LIQUIRIZIA, CANNELLA E TABACCO DOLCE

— di Ilaria de Lillo —

**O**dore intenso e persistente, colore rosso granato con riflessi aranciati, il Barolo è un'eccezione tra i vini italiani considerato da alcuni un rosso difficile. È un vino raffinato, rinomato e amato nel mondo. «Ha un patrimonio olfattivo eccezionalmente complesso – testimonia Luigi Vietto dell'omonima azienda-, che tende a prediligere, a seconda dello stato evolutivo, note fruttate e floreali come viola e vaniglia o note terziarie come tabacco e spezie. In bocca tannini, acidità e sali risultano piacevolmente equilibrati da alcoli e polialcoli con una intensità e per-

sistenza eccezionali che fanno del Barolo un vino potente, elegante e di grande personalità».

L'azienda di Luigi e Davide Vietto vanta 17 ettari divisi in quattro tipologie di vitigni: nebbiolo da Barolo, langhe Nebbiolo, barbera d'Alba, dolcetto d'Alba e nascita del comune di Novello. E il fiore all'occhiello è il Barolo "Panerole" Docg. «Nonostante la zona di produzione del Barolo – continua Davide – sia molto ristretta (solo 11 comuni ne fanno parte), ciascuna zona ha caratteristiche diverse a seconda della conformazione del terreno dell'esposizione e dell'altitudine: il nostro barolo "Pane-

role" si differenzia dagli altri per i tannini molto aggressivi in giovane età che però danno lunga vita ad un barolo che si conserva a lungo e che stupisce ogni volta che si stappa una bottiglia. È ottimo accompagnato a un brasato o a selvaggina come il cinghiale, ma può essere anche bevuto come vino da meditazione alla sera accompagnato da un buon libro». Il colore è rosso rubino intenso vivo; all'olfatto presenta note di viola, liquirizia, cannella e tabacco dolce; il gusto è pieno, caldo con finale gradevole e speziato.



L'azienda vitivinicola Vietto è a Località Panerole (CN)  
[www.vietto.it](http://www.vietto.it)

