



## Barolo DOCG

Sottocastello di Novello, Ca' Viola

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Aromen von Haselnüssen, dunklen Beeren und zarten Vanillenoten begleiten einen vollen Körper, geschliffene Tannine und einen konzentrierten, fruchtigen Abgang.

#### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barolo

**Produzent:** Ca' Viola

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1318718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Barolo DOCG

Sottocastello di Novello  
Ca' Viola

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Nebbiolo                                                                                                                                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |