



Barolo D.O.C.G.

Sottocastello di Novello, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Die perfekte südliche Ausrichtung auf mehr als 470 Meter Höhe und seine perfekte Lage im Dorf Novello, verbinden die Eleganz der Lagen von Barolo mit der Kraft derer von Monforte und lassen einen Barolo von grosser Ausgewogenheit, Komplexität und sehr seidigen Tanninen entstehen. Reine Essenz des Nebbiolo, verstärkt durch eine lange Reifung in grossen Fässern.

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%

Artikelnummer: 1318720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Sottocastello di Novello
Ca' Viola

Herkunft:	Italien
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.