



Barolo DOCG

Vietti

Le Barolo le plus apprécié de Vietti

Beschreibung:

Le domaine viticole familial traditionnel Vietti est situé au cœur du Barolo, dans le magnifique village de Castiglione Falletto. Les étiquettes artistiques de Vietti sont remarquables et ont même été exposées en 1996 au célèbre Museum of Modern Art de New York. Mario Cordero est à la tête du domaine viticole traditionnel Vietti. Il livre chaque année sa carte de visite issue du cépage roi du Piémont, le Nebbiolo, avec le Barolo Castiglione. Toujours très bien noté par la presse spécialisée, il séduit par son élégance et sa facilité à boire.

Degustationsnotiz:

Grenat, s'éclaircissant sur le disque. Des notes balsamiques rehaussent le bouquet très ouvert et expressif de baies sauvages et de prunes, sur des nuances de réglisse, de cannelle et de menthe. L'attaque douce fait place à un fruité intense et pur aux arômes de framboises et de groseilles rouges, sur un souffle de sous-bois, des touches de pain bis et de noisettes grillées, ainsi que des tannins très mûrs; la finale minérale révèle un grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barolo
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0828821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Vietti

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.