

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Ce barolo de terroir fait partie de l'élite mondiale

Description:

Les débuts de Vietti remontent à longtemps, mais c'est sous Luca Currado que la qualité a fait un bond en avant. Le domaine a été l'un des premiers à mettre en bouteille des vins de terroir de Barolo dès les années 1960. Heureusement, ils disposent de 14 hectares dans les meilleures communes - le terroir 'Villero' à Castiglione Falletto en est un exemple remarquable. Comme Vietti est extrêmement exigeant sur la qualité des raisins, cette riserva n'est produite en moyenne que tous les quatre ans, et seulement 4000 bouteilles au maximum. C'est un coteau calcaire idéalement orienté au sud-ouest, les plus vieilles vignes ont ici quarante ans et assurent un concert d'arômes presque magique avec des tanins présents et une structure acide délicate.

Profile aromatique:

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.

Température:

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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
N° article:	0208212



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Herkunft: Italie
Notation: Gambero Rosso /3, Parker 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Nebbiolo
Weinbau: Traditionnelle
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.