



## Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

**Description:**

Du cépage roi du Piémont.

**Profil aromatique:**

Rouge grenat aux accents rubis lumineux. Nez élégant et très ouvert, aux délicates nuances de framboises mûres et de prunes avec des notes très florales, puis du clou de girofle et de la cannelle, et enfin des touches de chocolat au lait et balsamiques. L'élégance se poursuit dans la bouche finement étoffée, avec maintenant également beaucoup d'explosivité et d'expression; des tannins tendres et une structure ferme donnent beaucoup de personnalité à ce Barolo; finale persistante avec des tannins encore perceptibles et un peu de tabac.

**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:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Barolo

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 100% Nebbiolo

**N° article:** 0828817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Barolo DOCG Castiglione

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.