



Barolo DOCG

Sottocastello di Novello, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Son exposition parfaite au sud, à plus de 470 mètres d'altitude, et sa situation parfaite dans le village de Novello, allient l'élégance des terroirs de Barolo à la puissance de ceux de Monforte, donnant naissance à un Barolo d'un grand équilibre, d'une grande complexité et de tanins très soyeux. L'essence pure du nebbiolo, renforcée par un long vieillissement en grands fûts.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

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: Barol
Produzent: Ca' Viola
Vol. alcool: 14.5%
Artikelnummer: 1318720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Sottocastello di Novello
Ca' Viola

Herkunft:	Italie
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.