



2014 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

Note de dégustation:

Grenat s'éclaircissant sur le disque. Pruneaux, prunes et notes balsamiques dans le nez expressif, agrémenté de cannelle et de clou de girofle. L'attaque douce fait place à une fruité intense et frais, marqué maintenant aussi par les framboises et les groseilles, puis des touches de sous-bois, de pain bis et de noisettes grillées, les tannins sont très mûrs; finale révélant un très grand potentiel.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0828814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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.