2019 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

Description:
Du cépage roi du Piémont.
Note de dégustation:
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 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):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0828819

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch