



2012 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Le Barolo Castiglione est le Barolo le plus réputé de Vietti: toujours extraordinairement toujours très bien noté.

Description:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Note de dégustation:

Rouge-grenat aux reflets rubis. Bouquet équilibré et tout en finesse rappelant les fraises bien mûres, les prunes et les pétales de roses parfumés, avec de légères nuances épicées en arrière nez, cannelle, clous de girofle et réglisse. Le palais se caractérise par une incroyable élégance qu'une note de fraîcheur vient arrondir, il développe une profusion de fruits rouges et des notes de caramel, de noix grillées et de réglisse ; les tannins veloutés et finement structurés donnent une belle charpente à ce Barolo d'une longue finale pleine de 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:

AZ. Agricola Vietti

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100

Elaboration:

30 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

100% Nebbiolo

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0828812075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	30 Mois en Foudre
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.