



## 2019 Barolo DOCG

Caviòt, Ca' Viola

### Note de dégustation:

Le Barolo dans sa version la plus classique, où le mélange de raisins provient de différents vignobles avec des sols, des expositions et des altitudes différents. Cela contribue à l'équilibre variétal et à l'accessibilité à un âge plus jeune. Les raisins proviennent de différents vignobles de la région de Barolo, principalement de Novello ; ; Couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Parfum intense de violette, et de fruits rouges avec une légère note balsamique. En bouche, la texture est complexe et soyeuse et la structure harmonieuse enveloppe le palais de tanins souples et juteux.

### Accompagne idéale:

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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	Nebbiolo
<b>Référence:</b>	1318819

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Caviòt  
Ca' Viola

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</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.