



## 2021 Barolo DOCG

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Producteur:</b>	Vietti
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0828821

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

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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.