



Barolo DOCG

Vietti

Il Barolo più amato di Vietti

Beschreibung:

La tradizionale azienda vinicola a conduzione familiare Vietti si trova nel cuore della zona del Barolo, nella splendida località di Castiglione Falletto. Caratteristiche distintive di Vietti sono le etichette artistiche, che nel 1996 sono state esposte anche nel rinomato Museum of Modern Art di New York. A capo della tradizionale azienda vinicola Vietti c'è Mario Cordero. Il suo biglietto da visita, ottenuto dal vitigno principe del Piemonte, il Nebbiolo, viene consegnato ogni anno con il Barolo Castiglione. Sempre molto apprezzato dalla stampa specializzata, convince per la sua enorme eleganza e bevibilità.

Degustationsnotiz:

Granato, si schiarisce al palato. Le note balsamiche esaltano il bouquet molto aperto ed espressivo di frutti di bosco e prugne, con sentori di liquirizia, cannella e menta. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto intenso e puro, con aromi di lamponi e ribes rosso, su un sussurro di sottobosco, tocchi di pane integrale e nocciole tostate, oltre a tannini molto maturi; il finale minerale rivela un grande potenziale.

Ideale con:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Barolo
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0828821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Vietti

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.