

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Questo Barolo del terroir è uno dei migliori al mondo.

Descrizione:

Le origini di Vietti risalgono a molto tempo fa, ma è sotto Luca Currado che la qualità ha fatto un salto di qualità. L'azienda è stata una delle prime a imbottigliare vini da terroir di Barolo negli anni Sessanta. Fortunatamente, dispone di 14 ettari nei migliori comuni - il terroir \"Villero\" a Castiglione Falletto ne è un esempio eccezionale. Poiché Vietti è estremamente esigente in fatto di qualità delle uve, questa riserva viene prodotta in media solo ogni quattro anni e in un massimo di 4.000 bottiglie. Le viti più vecchie hanno quarant'anni e regalano un concerto di aromi quasi magico, con tannini presenti e una delicata struttura acida.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0208212



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso /3, Parker 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
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.