



Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

Descrizione:

Il re dei vitigni piemontesi.

Profilo aromatico:

Rosso granato con luminosi accenti rubino. Naso elegante e molto aperto, con delicate sfumature di lamponi maturi e prugne con note molto floreali, seguite da chiodi di garofano e cannella, e infine note di cioccolato al latte e balsamiche. L'eleganza continua nel palato finemente carnoso, ora anche con molta esplosività ed espressione; tannini morbidi e una struttura solida danno a questo Barolo molta personalità; finale persistente con tannini ancora percettibili e una nota di tabacco.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0828817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.