



Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Il Barolo più amato di Vietti

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

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

Allevamento: 30 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0828820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in grandi botti di legno
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.