



## Barolo DOCG

Sottocastello di Novello, Ca' Viola

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

La sua perfetta esposizione a sud, a oltre 470 metri di altitudine, e la sua perfetta collocazione nel borgo di Novello, uniscono l'eleganza dei terroir di Barolo alla potenza di quelli di Monforte, dando vita a un Barolo di grande equilibrio, complessità e tannini setosi. La pura essenza del nebbiolo, esaltata dal lungo invecchiamento in botti grandi.

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### Servierempfehlung:

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

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Barol

**Produsent:** Ca' Viola

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 1318720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Sottocastello di Novello  
Ca' Viola

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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 decantarlo.