



Barolo DOCG

Caviòt, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il Barolo nella sua versione più classica, dove l'assemblaggio delle uve proviene da diversi vigneti con terreni, esposizioni e altitudini differenti. Ciò contribuisce all'equilibrio varietale e all'accessibilità in giovane età. Le uve provengono da diversi vigneti della regione del Barolo, principalmente da Novello ; ; ; Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso di viola e frutta rossa con una nota balsamica. Al palato, la consistenza è complessa e setosa e la struttura armoniosa avvolge il palato con tannini morbidi e succosi.

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. 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: Barol

Produsent: Ca' Viola

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 1318819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Caviòt
Ca' Viola

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2036
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.