



## 2014 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der piemontesische Klassiker von Vietti

**Descrizione del vino:**

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

**Nota di degustazione:**

Granatfarben, aufgehellter Rand. Backpflaumen, Zwetschgen und balsamische Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch etwas Zimt und Gewürznelke. Weicher Auftakt, abgelöst von einer intensiven und frischen Frucht, nun auch Himbeeren und rote Johannisbeeren, ergänzt durch etwas Unterholz, Ruchbrotnoten und geröstete Haselnüsse, sehr reife Tannine; viel Potenzial aufzeigendes Finale.

**Abbinamenti:**

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Vietti
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	0828814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Castiglione**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.