2017 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

Descrizione del vino:
Il re dei vitigni piemontesi.
Nota di degustazione:
Rosso granato con luminosi accenti rubino. Naso elegante e molto aperto, con delicate sfumature di lamponi maturi e prugne con note molto floreali, poi chiodi di garofano e cannella, e infine note di cioccolato al latte e balsamiche. L'eleganza continua nel palato finemente carnoso, ma 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 un accenno di tabacco.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0828817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch