



2018 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Un Barolo fine, classico, senza tempo, proveniente da una tenuta di famiglia

Descrizione del vino:

Il re dei vitigni piemontesi.

Nota di degustazione:

Granato, si schiarisce al palato. 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.

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:	Parker 94/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0828818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2034
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.