



2013 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Viettis beliebtester Barolo

Descrizione del vino:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Nota di degustazione:

Granatrot, mit leuchtend rubinen Akzenten. Eine sehr elegante, zart parfümierte Nase, mit Aromen nach reifen Himbeeren, Pflaumen und deutlich blumigen Akzenten, dahinter die Würze von Gewürznelke und Zimt, schliesslich etwas Milkschokolade und balsamische Noten. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort, nun gepaart mit viel Explosivität und Ausdruck, sehr fein gewoben; weiche Gerbstoffe und eine feste Struktur geben diesem Barolo viel Reifepotenzial; anhaltender Finish.

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.

Paese d'origine: Italia

Regione: Piemonte

Sottoregione: Barolo

Produttore: Vietti

Valutazioni: Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 30 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2029

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero di articolo: 0828813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.