





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 Milchschokolade 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:ItaliaRegione:PiemonteSottoregione:BaroloProduttore:Vietti

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

93+/100, Score 18.5/20 30 Monate in Grossholz

Vinificazione: 30 Monate in G Viticoltura: 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

Antonio Galloni 93+/100, James Suckling Valutazioni:

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

14.0 %

Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.