





2012 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der Barolo Castiglione ist Viettis bestbekannter Barolo: Immer ausgesprochen delikat, hoch bewertet.

Descrizione del vino:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Nota di degustazione:

Granatrote Farbe, rubine Reflexe. Ein sehr finessenreiches, ausgewogenes Bouquet nach reifen Erdbeeren, Pflaumen und duftenden Rosenblättern, dahinter etwas Zimt- und Nelkenwürze, auch eine Spur Lakritze. Ein von einer ausnehmender Eleganz geprägter Gaumen, viel rote Frucht und Caramel, geröstete Nüsse und eine Spur Anis, abgerundet durch eine passende Frischenote; ein samtweiches Tanninkleid und eine äusserst feine Struktur geben diesem Barolo viel Rückgrat; viel Potenzial vermittelndes, langes 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:

Numero di articolo:

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

Vinificazione: 30 Monate in Grossholz

0828812

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: Jetzt bis 2028
Varietà d'uva: 100% Nebbiolo



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine: Italia

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

Galloni 93/100

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo Maturità: Jetzt bis 2028 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 30 Monate in Grossholz

Gradazione 13.5 %

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.