



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:

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:

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

Vinificazione:

30 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0828812

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 alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.