



## 2020 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

### 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:** Italia

**Regione:** Piemonte

**Sottoregione:** Barolo

**Produttore:** Vietti

**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100

**Vinificazione:** 30 Mesi in Fulmine

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Numero di articolo:** 0828820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Castiglione**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.