



2019 Barolo DOCG

Caviòt, Ca' Viola

Nota di degustazione:

Il Barolo nella sua versione più classica, dove l'assemblaggio delle uve proviene da diversi vigneti con terreni, posizioni e altitudini differenti. Ciò contribuisce all'equilibrio varietale e all'accessibilità in giovane età. Le uve provengono da diversi vigneti dell'area del Barolo, principalmente da Novello;; colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso di viola e frutti rossi con una leggera nota balsamica. In bocca, la trama è complessa e setosa e la struttura armoniosa avvolge il palato con tannini morbidi e succosi.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	1318819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Caviòt
Ca' Viola

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nebbiolo

Maturità: fino a 2036

Gradazione

alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.