



2020 Barolo DOCG

Sottocastello di Novello, Ca' Viola

Nota di degustazione:

La perfetta esposizione a sud, a oltre 470 metri sul livello del mare, e la perfetta collocazione nel borgo di Novello, uniscono l'eleganza dei vigneti di Barolo alla forza di quelli di Monforte per creare un Barolo di grande equilibrio, complessità e tannini molto setosi. La pura essenza del Nebbiolo, esaltata dal lungo invecchiamento in botti grandi.

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:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1318720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Sottocastello di Novello
Ca' Viola

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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