



Barolo DOCG 2021

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglione Falletto
Classification	DOCG
Expansion	Environ 30 mois en fûts grands et, pour une petite partie, en barriques.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14,5 %
Cépages	Nebbiolo
Numéro d'article	10008721

Commentaires

Notre expression du Barolo classique. Raisins provenant de petits vignobles très importants répartis dans différentes communes de la région de Barolo, avec des vignes âgées de 10 à 45 ans, cultivées selon la méthode Guyot. Densité moyenne d'environ 4 500 pieds par hectare. Le sol est calcaire-argileux.

Recommandation culinaire

Le Barolo accompagne à merveille les plats de viande corsés, les fromages affinés et, de manière générale, les plats riches et aromatiques.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne. Au nez, il est explosif, opulent, séduisant et immédiat. On perçoit des notes de prune, de cerise rouge et de cerise noire mûre, de mûre, de cerise noire, de pétale de rose et de tabac. En bouche, il est classique, riche,

puissant, avec des notes balsamiques et légèrement épicées. Les tanins sont élégants et bien intégrés.