Barolo DOCG Brunate 2011

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	mois en barrique. Fût en bois de 24 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2011
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	20 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Prix	94 Parker, 93 Wine Spectator /
Numéro d'article	10018711

Commentaires

Les raisins utilisés pour le Barolo Brunate proviennent de vignes âgées d'environ 40 ans, situées sur le site historique de Brunate à La Morra.

Recommandation culinaire

S'accorde bien avec les viandes rouges, les rôtis et le gibier.

Notes de dégustation

Rouge rubis intense. Sec, au corps généreux, à la texture harmonieusement équilibrée et veloutée. Classique, fruits rouges mûrs, finale longue, riche et très élégante. Notes de prune et de goudron intense, très typiques des vignobles de Brunate.