



## Barolo DOCG Brunate 2013

Vietti

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Piemonte
<b>Producteur</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	mois en barrique. Fût en bois de 24 mois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2013
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 20 ans
<b>Température de service</b>	20 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Nebbiolo
<b>Prix</b>	96 Punkte Galloni, 95 Punkte Winespectator /
<b>Numéro d'article</b>	10018713

### 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.