Barolo DOCG Brunate 2012

Vietti

Type	Rotwein
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	mois en barrique. Fût en bois de 24 mois
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2012
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10024112

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.