Barolo DOCG Castiglione 2017

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	Grand fût de chêne de 24 mois
Contenu	37.5 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 16 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10023317

Commentaires

Le barolo multi-cru de Vietti ne cesse de s'améliorer. Ces dernières années, Luca Currado s'est davantage penché sur la qualité de la mise en bouteille du Castiglione. Le résultat est un Castiglione particulièrement tendu et concentré.

Recommandation culinaire

Un merveilleux accompagnement pour les rôtis, les ragoûts ou le fromage.

Notes de dégustation

Au nez, des fruits noirs et rouges, des notes florales fines presque délicates, suivies de tonalités de tabac et d'épices.