



Barolo DOCG Ravera 2011

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglione Faletto
Classification	DOCG
Expansion	Fût en bois de 32 mois. Cuve en acier de 4 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2011
Phase de dégustation	jusqu'à 21 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Prix	95 Parker, 93 Wine Spectator /
Numéro d'article	10022711

Recommandation culinaire

Plats forts, viandes brunes, plats bien assaisonnés, fromages forts

Notes de dégustation

Grenat rubis intense et pétillant. Ouverture sur de jolies notes fruitées sucrées, de prunes mûres, quelques cerises confites, beaucoup de framboises des bois. Montre également beaucoup de fruits mûrs en bouche, plein de framboises, ouvert et présent, se déploie avec des tanins adhérents et complexes, décrit un arc large, dans la finale riche en pression, salée.