



Barolo DOCG Riserva 2015

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	Grand fût de chêne de 30 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 24 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10009915

Commentaires

Cette première édition du Barolo "Riserva" de Vietti est le résultat d'une "sélection au sein d'une sélection". En travaillant sur la définition du Barolo "Castiglione", nous avons été impressionnés par certains de ces vins, issus de parcelles spécifiques de chaque cru. Nous avons été particulièrement impressionnés par la combinaison d'intensité, d'élégance et d'excellente structure tannique, une caractéristique fondamentale pour un grand potentiel de vieillissement. Nous avons donc décidé de les réunir et de les mettre en bouteille séparément. Seules 5 000 bouteilles de ce vin ont été produites.

Recommandation culinaire

Ragoûts, gibiers, viandes rouges et fromages affinés.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne. Le nez présente une expression aromatique très complexe avec des notes de truffe et de sous-bois ainsi que de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, prune et figue) et des nuances balsamiques. En bouche, il est moyennement corsé, riche et puissant. Les tanins sont bien intégrés à la structure fruitée du vin. Une acidité vive donne de la profondeur au vin. Équilibré. Arrière-goût long et persistant.