



Barolo DOCG Rocche di Castiglione 2011

Vietti

| | |
|------------------------|---|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Piemonte |
| Producteur | Vietti Castiglione Falletto |
| 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 19 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 14,5 % |
| Cépages | Nebbiolo |
| Prix | 94 Parker, 93 Wine Spectator / |
| Numéro d'article | 10019711 |

Commentaires

provenant de l'un des vignobles historiques de toute la région de Barolo, dans les Rocche di Castiglione Falletto avec une superficie de 1,3 hectares. Vignoble de 47 ans avec exposition sud-est. Système de formation Gouyot avec une densité de 4.600 plantes par hectare. À la fin de la fermentation malolactique en barriques, qui a duré quatre semaines, le vin est transféré en fûts de chêne pendant 31 mois.

Recommandation culinaire

Se marie parfaitement avec des plats copieux comme le goulasch, le gibier, la viande rouge et le fromage épicié.

Notes de dégustation

Complexe et corsé avec des arômes intenses de roses séchées, de réglisse, d'épices et de truffes. Élégant avec des tanins forts mais équilibrés.