



Barolo DOCG Rocche di Castiglione 2014

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglione Falletto
Classification	DOCG
Expansion	Fût en bois de 32 mois, cuve en acier de 4 mois
Contenu	75 cl
Millésime	2014
Phase de dégustation	jusqu'à 20 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10019714

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 épicé.

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.