



## Barolo DOCG 2021

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglion Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Circa 30 mesi in botte grande e in piccola parte barriques.
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 15 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10008721

### Annotazioni

La nostra espressione del Barolo classico. Uve provenienti da piccoli, importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con viti tra i 10 ed i 45 anni, coltivate a Guyot. Densità media ca. 4.500 piante per ettaro. Il terreno è calcareo-argilloso.

### Abbinamenti

Il Barolo si abbina perfettamente a piatti di carne saporiti, formaggi stagionati e, in generale, a una cucina ricca di aromi e sapori intensi.

### Note di degustazione

colore rosso rubino di media intensità. Al naso è esplosivo, opulento, suadente ed immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e ciliegia nera matura, mora, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note balsamiche e leggermente speziate. Il tannino è elegante e ben integrato.