Barolo DOCG Brunate 2015

Vietti

Tipo	Rotwein
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 6 mesi. Botte di legno 24 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2015
Conservazione	fino a 22 anni
Temperatura di servizio	20 - 20°C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Premi	95 James Sukling, 93 Galloni, /
Articolo n.	10018715

Annotazioni

Le uve del Barolo Brunate provengono da viti di circa 40 anni provenienti dallo storico vigneto Brunate di La Morra.

Abbinamenti

Si abbina bene con carni rosse, arrosti e selvaggina.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso. Secco, di corpo generoso, di consistenza armonicamente equilibrata e vellutata. Classico frutto rosso maturo, finale lungo, ricco e molto elegante. Note di prugna e catrame intenso, molto tipiche dei vigneti di Brunate.