



## Barolo DOCG Brunate 2017

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglion Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Barrigue per 6 mesi. Botte di legno 24 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 21 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	20 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10018717

### 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, arrostiti 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.