



Barolo DOCG Brunate 2012

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 6 mesi. Botte di legno 24 mesi
Contenuto	1,5 Lt
Annata	2012
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10024112

Annotazioni

Le uve crescono intorno alla cantina di Barthenau a un'altitudine di 450 m s.l.m. La posizione del vigneto su una collina in leggera pendenza favorisce una maturazione ottimale delle uve grazie a un'insolazione ideale e a una buona aerazione. Giornate calde e notti fresche sono garanzia di alti livelli di acidità e quindi di una lunga conservazione di questo Pinot Bianco Barthenau. Le uve crescono intorno alla cantina di Barthenau a un'altitudine di 450 m s.l.m. La posizione del vigneto su una collina in leggera pendenza favorisce una maturazione ottimale delle uve grazie a un'esposizione solare ideale e a una buona aerazione. Giornate calde e notti fresche sono garanzia di alti livelli di acidità e quindi di una lunga conservazione di questo Pinot Bianco Barthenau.

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.