



# Barolo DOCG Monvigliero 2019

#### Vietti

Tipo	Rotwein
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 4 mesi. Botte di legno per 32 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2019
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10019919

#### Annotazioni

Vini che esprimono le loro origini e i loro singoli vigneti in modo bello e chiaro come quelli di Vietti sono diventati un'eccezione nel solco dell'enologia egualitaria. Quando gli altri Baroli hanno superato da tempo il loro apice, iniziano a dispiegarsi e ad acquisire complessità aromatica.

### Abbinamenti

Si sposa bene con carni rosse e formaggi stagionati.

## Note di degustazione

Colore rosso granato. Riccamente rotondo con una consistenza robusta e vellutata, profumo intenso con sentori di fichi e prugne. Elegante con tannini morbidi e dolci e un finale lungo.