



Barolo DOCG Ravera 2011

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglione Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Botte di legno per 32 mesi. Serbatoio in acciaio 4 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2011
Conservazione	fino a 21 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nebbiolo
Premi	95 Parker, 93 Wine Spectator /
Articolo n.	10022711

Abbinamenti

Piatti forti, carni scure, piatti ben conditi, formaggi forti

Note di degustazione

Rubino granato intenso frizzante. Si apre con note accattivanti e dolci di frutta, di prugne mature, alcune ciliegie candite, molti lamponi selvatici. Mostra anche molta frutta matura al palato, pieno di lamponi, aperto e presente, si dispiega con tannini aderenti e complessi, descrive un ampio arco, nel finale ricco di pressione, salato