



Barolo DOCG Ravera 2018

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 | 2018 |
| Conservazione | fino a 21 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Nebbiolo |
| Articolo n. | 10022718 |

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