



Barolo DOCG Riserva 2015

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Botte grande di rovere per 30 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2015
Conservazione	fino a 24 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10009915

Annotazioni

Questa prima edizione di Barolo "Riserva" di Vietti è il risultato di una "selezione nella selezione". Mentre lavoravamo alla definizione del Barolo "Castiglione", siamo rimasti colpiti da alcuni di questi vini, provenienti da specifiche parcelle dei singoli cru. Ci ha particolarmente colpito la combinazione di intensità, eleganza e ottima struttura tannica, caratteristica fondamentale per un grande potenziale di invecchiamento. Abbiamo quindi deciso di unirli e imbottigliarli separatamente. Di questo vino sono state prodotte solo 5.000 bottiglie.

Abbinamenti

Stufati, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Note di degustazione

Colore rosso rubino di media intensità. Al naso ha un'espressione aromatica molto complessa con note di tartufo e sottobosco oltre a frutti rossi e neri (ciliegia, mora,

prugna e fico) e sfumature balsamiche. Al palato è di medio corpo, ricco e potente. I tannini sono ben integrati nella struttura fruttata del vino. Una vivace acidità dona profondità al vino. Equilibrato. Retrogusto lungo e persistente.