



Barolo DOCG Rocche di Castiglione 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 19 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14,5 %
Vitigni	Nebbiolo
Premi	94 Parker, 93 Wine Spectator /
Articolo n.	10019711

Annotazioni

da uno dei vigneti storici dell'intera regione del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Faletto con una superficie di 1,3 ettari. Il vigneto ha 47 anni ed è esposto a sud-est. Sistema di formazione Gouyot con una densità di 4.600 piante per ettaro. Al termine della fermentazione malolattica in barrique, durata quattro settimane, il vino viene trasferito in botti di rovere per 31 mesi.

Abbinamenti

Si sposa perfettamente con piatti sostanziosi come gulasch, selvaggina, carni rosse e formaggi piccanti.

Note di degustazione

Complesso e corposo con intensi aromi di rose appassite, liquirizia, spezie e tartufo.
Elegante con tannini decisi ma equilibrati.