



## Barolo DOCG Rocche di Castiglione 2011

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italian, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Botte di legno per 32 mesi. Serbatoio in acciaio 4 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2011
<b>Conservazione</b>	fino a 19 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14,5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo 100 %
<b>Premi</b>	94 Parker, 93 Wine Spectator /
<b>Articolo n.</b>	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.