



Barolo DOCG 2021

Vietti

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Vietti Castiglione Faletto
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	Etwa 30 Monate in grossen Fässern und zu einem kleinen Teil in Barriques.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2021
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Nebbiolo
Artikel-Nr	10008721

Bemerkungen

Unser Ausdruck des klassischen Barolo. Trauben aus kleinen, sehr bedeutenden Weinbergen, die über verschiedene Gemeinden im Barolo-Gebiet verstreut sind, mit Rebstöcken zwischen 10 und 45 Jahren, die nach der Guyot-Methode angebaut werden. Durchschnittliche Dichte ca. 4.500 Pflanzen pro Hektar. Der Boden ist kalkhaltig-lehmig.

Passt zu

Barolo passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten, gereiftem Käse und allgemein zu aromatisch intensiver, gehaltvoller Küche.

Degustationsnotizen

Rubinrote Farbe von mittlerer Intensität. In der Nase ist er explosiv, opulent, verführerisch und unmittelbar. Man nimmt Noten von Pflaume, roter Kirsche und reifer Schwarzkirsche, Brombeere, Schwarzkirsche, Rosenblüte und Tabak wahr. Am Gaumen ist er klassisch, reichhaltig, kraftvoll, mit balsamischen und leicht würzigen Noten. Die Tannine sind elegant und gut integriert.