



Barolo DOCG Brunate 2015

Vietti

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Vietti Castiglione Faletto
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	6 Monate Barrique. 24 Monate Holzfass
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Genussphase	bis 22 Jahre
Ausschanktemperatur	20 - 20°C
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Nebbiolo
Awards	95 James Sukling, 93 Galloni, /
Artikel-Nr	10018715

Bemerkungen

Die Trauben für den Barolo Brunate stammen von ca. 40 Jahre alten Reben der historischen Lage Brunate in La Morra.

Passt zu

Passt gut zu rotem Fleisch, Braten und Wild.

Degustationsnotizen

Intensives Rubinrot. Trocken, mit grosszügigem Körper, harmonisch ausgewogene und samtige Textur. Klassisch, reife rote Früchte, langer Abgang, reich und sehr elegant. Noten von Pflaumen und intensivem Teer, sehr typisch für die Brunate Weinberge.