



## Barolo DOCG Brunate 2012

Vietti

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Vietti Castiglion Faletto
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	6 Monate Barrique. 24 Monate Holzfass
<b>Inhalt</b>	1,5 Lt
<b>Jahrgang</b>	2012
<b>Genussphase</b>	bis 18 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	10024112

### 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.