



Barolo Castiglione 2017

Un barolo intéressant du Piémont. Ce barolo renferme des arômes complexes, qui poursuivent leur évolution à mesure que le vin s'aère. Au nez, des baies rouges et noires, des notes florales tendres et délicates, suivies par du tabac et des nuances épicées. Jeune, il sera plutôt impétueux en bouche, mais il se fera harmonieux, chaud, épicé et très fondant en vieillissant. Dans cette phase, il deviendra un compagnon rêvé pour les plats réconfortants tout droit sortis du four.

Producteur	Vietti s.r.l.
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	310767
Accord mets et vins	Gibier, Fromage, Plats mijotés, Rôtis



Vinification

Elevage du vin pendant 30 mois en barriques et grands fûts de chêne. Mise en bouteille non filtrée.

Terroir

Aujourd'hui, quelques-uns des crus les plus convoités de la région viticole du Barolo appartiennent à Vietti.

Histoire

La cave Vietti, située au cœur des Langhe, au sommet de la commune de Castiglione Falletto, a été fondée à la fin des années 1800 par Carlo Vietti.

