



Barolo Castiglione 2017

Un interessante Barolo dal Piemonte. Questo Barolo presenta aromi stratificati che continuano a svilupparsi dopo l'aerazione del vino. Al naso bacche scure e rosse, note floreali fini e delicate, seguite da tabacco e sentori speziati. Al palato si presenta piuttosto impetuoso da giovane, ma maturando, diventa via via più armonioso, caldo, speziato e dalla spiccata soavità. In questa fase si presta come compagno ideale per piatti al forno che portano il buonumore.

Produttore	Vietti s.r.l.
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	310767
Adatto a	Selvaggina, Formaggi, Brasati, Arrosti



Vinificazione

Il vino viene invecchiato per circa 30 mesi in barrique e botti grandi di rovere. Imbottigliato non filtrato.

Terroir

Oggi, alcuni dei cru più ricercati della regione vinicola del Barolo appartengono alla tenuta di Vietti.

Storia





La cantina Vietti, situata nel cuore delle Langhe, sulla sommità del comune di Castiglione Falletto, venne fondata alla fine del 1800 da Carlo Vietti.

