

Vietti



Barolo Castiglione 2016

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: Uve provenienti da piccoli ma importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con età delle viti tra i 9 ed i 42 anni. Il terreno è calcareo-argilloso ed il sistema di allevamento a guyot con una densità media per ettaro di circa 4.500 piante. Tutti i singoli cru vengono vinificati ed invecchiati separatamente, con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroir".

Invecchiamento: dopo circa 30 mesi d'invecchiamento in barrique e botte grande, vengono assemblati prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: *"Beautiful glowing ruby. Fine earthy nose, but right now quite backward. Succulent palate with a powerful tannic structure.*

Really long and a little vibrant. Firm, long red-fruit finish" (WS).

Abbinamenti: Stufato, servaggina, carni rosse e formaggi.



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 · 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia · Tel. +39 0173 62825 · Fax +39 0173 62941
info@vietti.com · www.vietti.com