



## Barolo Castiglione 2017

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Vinificazione:** Uve provenienti da piccoli ma importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con età delle viti tra i 10 ed i 43 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 ogni "terroir".

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

**Descrizione:** Al naso è esplosivo, opulento, suadente ed immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e nera matura, mora, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note di erbe alpine e un finale di cuoio. Il tannino è già ben integrato.

*"Il Barolo Castiglione 2017 è un vino selvaggio ed esotico. Ciliegia rossa super matura, kirsch, cannella, tabacco, cuoio nuovo e petalo di rosa si concretizzano in questo ampio e voluttuoso Barolo di Vietti. Il 2017 è un vino di notevole peso nascosto dietro un muro di tannino. Dategli qualche anno affinché si ammorbida o apritelo con largo anticipo. Il tempo fa risaltare una sorprendente luminosità e finezza."*

(A. Galloni, Febbraio 2021)

**Abbinamenti:** Stufato, selvaggina, carni rosse e formaggi.

