

Vietti

Barolo Rocche di Castiglione 2016

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Uve provenienti da uno degli storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto. Vigneto con impianti del 1940, 1950 e 1968 con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. La fermentazione dura circa 4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Malolattica in legno.

Invecchiamento: botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

Abbinamenti: Piatti di terra, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



Vietti

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