



Barolo Castiglione 2012

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: da piccoli ma importantissimi vigneti tra i comuni di Castiglione Falletto, Monforte, Barolo e Novello con età media delle viti tra i 7 ed i 35 anni. Terreno calcareo-argilloso. Sistema di allevamento a gouyot con una densità media per ettaro di 4.800 piante ed una produzione dai 30 ai 40 hl per ettaro. Tutti i singoli cru vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroire".

Invecchiamento: dopo 26 mesi d'invecchiamento in legno, vengono assemblati 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: *"Il 2012 Barolo Castiglione è un vino splendido e raggiante. Ciliegia rossa, melograno, fiori selvatici e spezie si fondono insieme in un vino radiante e sensuale dotato di un'impressionante personalità ed intensità. Nel 2012 la qualità del Castiglione è particolarmente elevata, raggiante ed espressiva, con sorprendente purezza e sfumature. Con un po' di tempo nel bicchiere, il vino si rinfresca notevolmente; l'aerazione quindi è una buona idea per i lettori che vogliono aprire il 2012 in anticipo. Questo è un Barolo Vietti sorprendente e davvero delizioso". (Vinous – Antonio Galloni – March 2016)*

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi.

Alcol: 14,05 Alc./Volume

Acidità totale: 6.04 g/L

Estratto secco totale: 28.80 g/l