



Barolo Castiglione 2008

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo nella zona di produzione del Barolo

Vinificazione: da piccoli ma importantissimi vigneti tra 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 di 35 hl per ettaro. Tutti i singoli vigneti vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroire".

Invecchiamento: dopo 24 mesi d'invecchiamento in legno, vengono assemblati 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: *"Il Barolo Castiglione bilancia definitivamente la personalità aperta e radiante dell'annata con un struttura di fondo considerevole. Caldo, denso e corposo il Barolo Castiglione scorre senza fatica sul palato con frutto generoso e un equilibrio complessivamente favoloso. E' un altro vino dell'azienda Vietti al di fuori delle aspettative e con un prezzo a bottiglia estremamente onesto".* (Antonio Galloni – The Wine Advocate – February 2011).

Combinazioni: carne stufata, selvaggina, arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati e piccanti

Alcol: 14,5 Alc./Volume

Acidità totale: 5,70 g/L

Estratto secco totale: 31,0%

Bottiglie: 39.068 bottiglie - 300 Magnum

