



Barolo Castiglione 2010

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

Descrizione: "Il 2010 Barolo Castiglione è bello nel modo in cui unisce la vitalità dell'anno con un tessuto morbido ed invitante. Profumi di Fiori freschi, menta, spezie dolci, anice e bacche rosse s'intrecciano tutti piacevolmente nel bicchiere. Con un po' di tempo nel bicchiere, il vino si apre con una finezza squisita, aromi floreali ed un raffinato equilibrio complessivo. Tannini maturi e setosi sostengono una raffinato finale. Un vino spaventosamente bello, questo 2010 darà ai lettori un'ottima idea di quanto grande sia la vendemmia 2010 nei vini Vietti. Il Barolo Castiglione è formato da diverse parcelle della zona del Barolo, molte delle quali sono di un livello qualitativo così elevato da poter essere imbottigliate anche separatamente. Questo è un nettare di prima classe". (Antonio Galloni).

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi.

Alcol: 14,26 Alc./Volume

Acidità totale: 5.72 g/L

Estratto secco totale: 26 g/l