Barolo Castiglione 2017

Ein interessanter Barolo aus dem Piemont. Dieser Barolo hat vielschichtige Aromen, welche sich nach dem Belüften des Weines immer weiter entwickeln. In der Nase dunkle und rote Beeren, feine, zarte florale Noten, gefolgt von Tabak und Gewürztönen. Am Gaumen in der Jugend eher ungestüm, mit zunehmender Reife jedoch harmonisch, warm, würzig und mit viel Schmelz. In dieser Phase ein traumhafter Begleiter zu Wohlfühlgerichten aus dem Ofen.

Produzent	Vietti s.r.l.
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Subregion	Barolo
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	310767
Passt zu	Braten, Schmorgerichten, Käse, Wild

Vinifikation

Der Wein wird circa 30 Monate in grossen Eichenfässern und kleinen Barriques ausgebaut. Abgefüllt wird unfiltriert.

Terroir

Heute gehören einige der begehrtesten Cru-Lagen des Barolo-Weinbaugebietes zum Besitz von Vietti.

Geschichte

Das Weingut Vietti, das sich im Herzen der Langhe, an der Spitze der Gemeinde Castiglione Falletto befindet, wurde Ende des 19. Jahrhunderts von Carlo Vietti gegründet.