

Бароло Кастилионе DOCG

Barolo Castiglione DOCG

Vietti

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пиемонт, Бароло DOCG
Винарна	Виети

Технически данни

Сортов състав	Небиоло
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето от всеки лозов масив се винифицира и отлежава поотделно, с различна винификация, за да се подчертаят типичните характеристики на специфичния тероар. Веднъж набрано ръчно, гроздето се ронка и пресова внимателно преди да се постави в съдове от неръждаема стомана, за да протече алкохолната ферментация. Контактът с ципите е между три и четири седмици. Това време включва пред- и след-ферментационната мацерация, като се използва традиционният метод с потапяне на шапката. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви.

Отлежаване

Около 30 месеца в големи дъбови бъчви (малък процент в барици). След това виното от отделните парцели се блендира внимателно. Виното се бутилира без да се филтрира.

Описание

Накратко

Бароло Кастилионе е интерпретацията на Виети за класическо Бароло. Гроздето за производството на това вино се добива от няколко известни парцела, разположени в Бароло. Почвите са варовити и глинести. Възрастта на лозята е между 10 и 45 години.

Дегустационни бележки

Средно интензивен рубиненочервен цвят. На нос: експлозивно, елегантно, очарователно и мощно. Аромат на синя слива, зряла череша, къпина, розови листенца и тютюн. На небце: класическо, комплексно и мощно, с нотки на алпийски билки и кожа на финала. Танините са много добре интегрирани в плодовата структура на виното.

Съчетание с храна

Задушени меса, дивеч, червени меса и сирена с подправки.

Бележки

