Barolo

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Argille limose
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in tini di acciaio inox da 25hl e macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Affinamento in tonneaux usati di rovere per 36 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

CARLO VIGLIONE E FIGLI
Giulio Viglione

PERCHÉ

Il Barolo di Viglione è un vino rosso intimo e tradizionale. Un Barolo con la B maiuscola: vero e senza fronzoli. Un vino che profuma di severità classica, fiori, frutta e viole. A queste si affiancano poi tabacco e cuoio. Il sorso invece è fresco e disteso e sostenuto da un tannino ben levigato. Finalmente un Barolo da beva!

QUANDO

Quando vi regalano un tartufo bianco piccolo piccolo, apparecchiatevi per bene la tavola, scendete in cantina a prendere una bottiglia di Barolo e decantatela. Poi cuocete un ovetto in camicia e grattate il tartufo tutto sopra. Chi ha detto che la solitudine è noia?

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it