

Barolo



INFO

Annata: 2014

Formato: 150 cl

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: Diraspigiatura, fermentazione in tini di acciaio inox da 25hl e macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Affinamento in tonneau 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?

