Barolo Cannubi Muscatel

ROSSO

INFO

Annata: 2018
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Argille limose
Estensione del vigneto: 0,16 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 50 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: 1.000

PRODUTTORE

CARLO VIGLIONE E FIGLI
Giulio Viglione

PERCHÉ

Il Barolo Cannubi di Carlo Viglione è un vino rosso strutturato, fine ed elegante. Uno splendido ritratto di Langa che profuma di viole, frutta matura e pepe. Ampio e suadente, in bocca è di buona morbidezza e austero, dai tannini serrati e dal finale lungo e soddisfacente. Da dimenticarsi in cantina.

QUANDO

Quando il vostro amico trifolaio vi chiama per informarvi che è appena tornata a casa con una pietra di tartufo bianco da condividere, correte a prenderlo sotto casa. Nel frattempo chiamate un vostro caro amico e autoinvitatevi a cena. A presentarsi con un tartufo d'Alba e un Barolo Cannubi, non esistono ospiti indesiderati.

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