

# Vietti



## Barbera d'Alba Scarrone 2006

**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà:** 100% Barbera

**Prima annata di produzione:** 1988

**Vigneto:** vigneto singolo in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 5.000 piante per ettaro, di 60 anni di età.

**Produzione di vino per ettaro:** 32 hl

**Vendemmia:** 23 settembre 2006

**Vinificazione:** Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni in tine di acciaio aperte, con fangature meccaniche, "delestage" e diversi rimontagli. Il tutto a 26-28 °C. Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per 6 giorni e quindi trasferimento in barriques per la malolattica. Invecchiamento per 16 mesi in barriques. Imbottigliato senza filtrazione a marzo 2008.

**Bottiglie:** 12.500 bottiglie da 750 ml



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)