

Vietti



Barbera d'Asti La Crena 2004

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata di produzione: 1996

Vigneto: singolo in La Crena sito nel comune di Agliano d'Asti con 4.800 piante per ettaro coltivate a gouyot. Il vigneto è stato impiantato nel 1932 su terreno limo tendenzialmente argilloso. Esposizione sud. Superficie totale di 3 ettari.

Produzione di vino per ettaro: 20 hl

Vendemmia: 10 settembre 2004

Vinificazione: per 8-10 gg. in tine in acciaio aperte, con sistema di fungature meccaniche, "delestage" e numerosi rimontaggi all'aria, il tutto ad una temperatura tra 26-32 °C. Appena finita la fermentazione alcolica viene spostato in barriques dove fa la malolattica ed un successivo invecchiamento di circa 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a maggio 2006.

Bottiglie: 9.930 bottiglie da 750 ml
e 50 Magnum da 1.5 litri



Vietti

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