

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2001

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Nebbiolo

Prima annata di produzione: 1991

Vigneto: le uve derivano da una selezione di differenti vigneti di Nebbiolo da Barolo ed in particolar modo da un vigneto di Nebbiolo da Barolo nella sottozona Scarrone di Castiglione Falletto ed in quella di Ravera di Novello.

Produzione di vino per ettaro: 45 hl

Vendemmia: tra il 1 ed il 10 ottobre 2001

Vinificazione: fermentazione alcolica con sistema tradizionale per 18 giorni. Successiva malolattica in acciaio. Prima parte dell'invecchiamento in barriques per 10 mesi e successivo trasferimento in botti grandi per altri 16 mesi. Passaggio in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Bottiglie: 17.800 bottiglie da 750 ml

Descrizione: intenso aroma di mora selvatica e di fragole mature. Palato pieno, corposo con tannini delicati, rotondi e finale pulito e fresco.

Vietti

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