

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2006

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Nebbiolo nella zona di produzione del Barolo

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, Bricco Boschis, Valletta di Castiglione Falletto, Fossati in Barolo ed in quella di Ravera di Novello.

Produzione di vino per ettaro: 35 hl

Vendemmia: dal 1-12 ottobre 2006

Vinificazione: fermentazione alcolica con sistema tradizionale per 18-21 giorni. Successiva malolattica in acciaio e legno. 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. La lavorazione nel vigneto, vinificazione ed invecchiamento è la stessa del nostro Barolo, è solo una selezione al 3 anno dei vini/vigneti che hanno dimostrato più eleganza e più prontezza per il consumo, senza un invecchiamento più prolungato in bottiglia come facciamo per il nostro Barolo.

Bottiglie: 70.000 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