

Vietti



Barolo Castiglione 2004

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: 100% Nebbiolo

Prima annata di produzione: Vinificato dall'anno di fondazione dell'azienda. Acquisisce il nome di Barolo Castiglione solamente negli anni 80.

Vigneto: in piccoli ma importantissimi vigneti tra Castiglione Falletto, Monforte, Barolo e Novello. Viti con età tra i 7 ed i 35 anni. Sistema di allevamento a guyot con una densità media per ettaro di 4.800 piante. Terreno calcareo-argilloso.

Produzione di vino per ettaro: 38 hl

Vendemmia: tra il 12 ed il 16 ottobre 2004

Vinificazione: Tutti i singoli vigneti vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroire". Quindi dopo 24 mesi d'invecchiamento in legno, vengono assemblati 8 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato senza filtrazione a agosto 2007.

Bottiglie: 31.358 bottiglie da 750 ml
200 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