

Vietti



Barolo Rocche 2005

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: da uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto (75% clone Michet, 20% Lampia, 5% Rosé), con una superficie di 1.3 ettari. Vigneto di 45 anni di età con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a gouyot con una densità di 4.600 piante per ettaro. La produzione è di 22 hl per ettaro. 26 giorni di fermentazione in vasca in acciaio ad una temperatura tra 30-34°C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema chiamato "cappello sommerso".

Invecchiamento: in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi forti.

Alcol: 14,42% Alc./Volume.

Acidità totale: 6.0 g/L

Estratto secco totale: 31,5%.

Bottiglie: 3.245 bottiglie da 750 ml e 150 Magnum



Vietti

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