

Vietti



Barolo Brunate 2004

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: 100% Nebbiolo

Prima annata di produzione: 1978

Vigneto: in La Morra, nello storico vigneto Brunate sul versante sud verso Barolo, con 4.600 piante per ettaro su di una superficie di 1.6 ettari. Le viti hanno un età di circa 45 anni. Terreno calcareo-argilloso.

Produzione di vino per ettaro: 25 hl

Vendemmia: 10 ottobre 2004

Vinificazione: Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. 19 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30-32 °C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques. Invecchiamento complessivo tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia di 24 mesi. Imbottigliato senza filtrazione ad agosto 2007.

Bottiglie: 4.072 bottiglie da 750 ml e 100 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