

Vietti



Barolo Riserva Villero DOCG 2001

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: Barolo, Piemonte

Vigneto: il vigneto Villero è situato nel comune di Castiglione Falletto, ad un'altitudine di 360 metri s.l.m. ed esposizione sud/sud-ovest

Superficie: 0,90Ha. numero viti 4000 con età media di 35 anni

Suolo: moderatamente argilloso e compatto con presenza di marne bianche e bluastre.

Vinificazione: fermentazione alcolica di 18 giorni in vasca d'acciaio con sistema di rimontaggio automatico ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C. Al termine della fermentazione alcolica le bucce sono rimaste in macerazione per 12 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica e successivamente in botte di rovere da 30 hl. Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione il 2 settembre 2004.

Alcol: 14,30%

Alcol totale: 6,0 g/L

Estratto secco totale: 30,5 g/Li

Bottiglie: 3.785



Vietti

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