

# Vietti



## Barolo Brunate 2012

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Varietà:** Nebbiolo

**Vinificazione:** dallo storico vigneto Brunate in La Morra, 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 43 anni. Terreno calcareo-argilloso. 21 giorni in vasca d'acciaio a contatto con le bucce di cui 3 di macerazione a freddo prefermentativa e 18 di fermentazione e macerazione post-fermentativa ad una temperatura tra 30/32° C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema detto "a cappello sommerso". Malolattica in barriques.

**Invecchiamento:** 32 mesi complessivi tra barriques e botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2015.

**Descrizione:** rosso rubino intenso. Secco, con corpo generoso armoniosamente bilanciato e con struttura vellutata. Classico, frutti rossi maturi, lungo finale, ricco e molto elegante. Spezie, viola, prugne, catrame intenso tipico del cru Brunate.

*"Barolo Brunate. Un vino potente scuro, dei 2012 è il più cupo e intrpverso di questi vini. Con il tempo e un bel po' d'aria, il Brunate diventa si apre e diventa più preciso, seppure rimane un po' statico accanto agli altri vini della gamma. Una miriade di erbe salate, liquirizia, tabacco e frutti scuri fondono nel grande traguardo, esplosiva. Non c'è carenza di profondità o di carattere. La competizione è piuttosto difficile tra i vini Vietti in questi giorni."*  
(Vinous – Antonio Galloni – March 2016)

**Abbinamenti:** carne rossa, arrosto, selvaggina.

**Alcol:** 14.37 Alc./Volume

**Acidità totale:** 5.77 g/L

**Estratto secco totale:** 31.0 %



## Vietti

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