

# Vietti



## Barolo Riserva Villero DOCG 2012

**Denominazione:** DOCG

**Varietà:** 100% Nebbiolo, sottovarietà Michet

**Vigneto:** Il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, è ubicato nel comune di Castiglione Falletto ed ha una superficie di poco inferiore ad un ettaro. L'età media dei ceppi è di 43 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro.

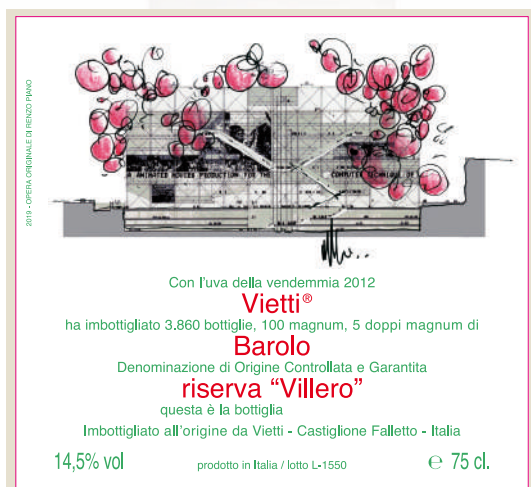
Nella vendemmia 2012 la resa in vino è stata di circa 52 ettolitri ad ettaro.

La raccolta 2012 è stata fatta il 2 Ottobre.

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

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione alcolica durata 21 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32 gradi centigradi il vino viene subito travasato in piccole botti per lo svolgimento della fermentazione malolattica, al termine della quale trascorre l'ulteriore invecchiamento in botte di rovere da 27 ettolitri.

È stato imbottigliato, senza filtrazione, il 16 Luglio 2015. Dell'annata 2012 sono state prodotte 3.860 bottiglie, 100 magnum, 5 doppi 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