

Vietti



Barbaresco Masseria 2011

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: il "Masseria" proviene da uve di un singolo vigneto sito in Treiso. 1,4 ettari piantati con viti di un'età media di 40 anni e coltivate con sistema gouyot. Terreno calcareo-argilloso con esposizione sud. Il mosto rimane per la fermentazione alcolica per 18 giorni in tine di acciaio aperte ad una temperatura di 30-32 ° C. Si eseguono "délestage" giornalieri, fungature e rimontaggi all'aria. Fermentazione malolattica in barriques.

Invecchiamento: fermentazione malolattica in barriques e poi termina l'invecchiamento in botti di rovere tradizionale per un totale di 24 mesi.

Descrizione: colore rubino granato, con leggere sfumature di granato. Intensi aromi di ciliegie mature con complesse note di minerali, foglie di the e petali di rose. Tannini severi e maturi, fresca acidità e struttura rotonda e femminile. Questo Barbaresco dimostra un'incredibile finezza, un eccellente incredibile equilibrio e finale lungo e persistente.

"Vietti 2011 Barbaresco Masseria è stupendo. Note floreali, speziate si fondono in un nucleo di frutta ricca, generosa e ampia. La Masseria è vinificato e affinato come Barolo crudi Vietti, vale a dire lunghe fermentazioni, sei mesi in rovere francese e due e più anni in botte. Che, insieme con le calde spalle del vigneto produce un Barbaresco con distinte inflessioni Barolo. Con il tempo nel bicchiere, il volume guadagna vino e ampiezza. Al prezzo di metà di un Barolo di Vietti, la Masseria è un valore assicurato favoloso rispetto ad altri vini di questa tipologia." (Vinous – Antonio Galloni – March 2016).

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi forti e stagionati

Alcol: 14.93% Alc./Volume

Acidità totale: 5.80 g/L

Estratto secco totale: 30,50 g/L



Vietti