

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2014

Denominazione: D.O.C.

Varietà : 100% Nebbiolo

Vinificazione: vinificazione delle uve provenienti da diversi vigneti di Nebbiolo da Barolo. La fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane ad una temperatura di 28°-32°C. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e/o barriques. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente, fino al momento in cui si selezionano i lotti che verranno usati in quell'anno per il Langhe Nebbiolo e quelli che proseguiranno l'affinamento per il Barolo Castiglione.

Invecchiamento: dopo la malolattica svolta parte in barriques e parte in botti grandi di rovere, continua l'affinamento in legno per circa 2 anni, al termine del quale viene assemblato in acciaio per l'imbottigliamento.

Descrizione: fruttato con sentori di menta, spezie e caramella. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con invecchiamento.

Alcol: 13.83%

Acidità totale: 5.71 g/L

Estratto secco totale: 27.8 g/L



Vietti

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