



Barolo Riserva Villero DOCG 2006



Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: 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 39 anni e la densità è di 4.000 piante per ha. Nella vendemmia 2006 la resa in vino è stata di 30 ettolitri ad ha.

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

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica durata 20 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura di 32 gradi centigradi, le bucce sono rimaste in macerazione per un totale di 10 giorni. Il vino viene subito trasferito in piccole botti per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento: al termine della fermentazione malolattica, trascorre l'ulteriore invecchiamento in botte di rovere da 30 ettolitri. E' stato imbottigliato senza filtrazione il 1° settembre 2009.

Descrizione: "Eleganza e potenza si fondono in grande stile nel 2006 Barolo Riserva Villero di Vietti. A volte delicato mentre altre volte potente come una centrale elettrica, il 2006 cattura tutte le apparenti contraddizioni che fanno del Nebbiolo così un grande varietà. Degustato insieme agli altri 2006 Barolo di Vietti, il Villero brilla. Gli aromi e i sapori sono tutti ben definiti, ma è l'armonia complessivo del vino che impressiona maggiormente. Catrame, pini e fiori selvatici sono stratificati nella grande finale caratterizzato anche da sentori balsamici. Il Villero ha in genere un'evoluzione piuttosto lenta e non sarò affatto sorpreso se sarà il caso anche per questo 2006. (Antonio Galloni).

Alcol: 14,50%

Acidità totale: 5.90 g/L

Estratto secco totale: 31,30 g/L

