

# Vietti



## Barbaresco Masseria 2006

**Denominazione:** D.O.C.G

**Regione:** Barbaresco, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vinificazione:** da uve provenienti dal singolo vigneto Masseria sito in Neve. 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 13 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 di Slavonia per un totale di 24 mesi.

**Descrizione:** colore rubino pallido, 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.

**Abbinamenti:** arne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi forti e stagionati

**Alcol:** 14% Alc./Volume

**Acidità totale:** 6.0 g/L

**Estratto secco totale:** 29,7 %

**Bottiglie:** 5252

**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)