

Vietti



Barbera d'Alba Scarrone 2004

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata di produzione: 1988

Vigneto: vigneto singolo in Castiglione Falletto (sotto la cantina) con 5.000 piante per ettaro, di 60 anni di età.

Produzione di vino per ettaro: 24 hl

Vendemmia: tra il 1° ed il 3 di ottobre 2004

Vinificazione: Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 8-12 giorni in tine di acciaio aperte, con fangature meccaniche, "delestage" e diversi rimontaggi il tutto a 26-28 °C.

Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per 6 giorni e quindi trasferimento in barriques per la malolattica. Invecchiamento per 16 mesi in barriques. Imbottigliato senza filtrazione a marzo 2005.

Bottiglie: 9.985 bottiglie da 750 ml



Vietti

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