

Vietti



Barbera d'Alba 2004 Scarrone Vigna Vecchia

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata di produzione: 1992

Vigneto: Proviene da una severa selezione dalla parte più vecchia della vigna Scarrone in Castiglione Falletto, con un'età di circa 80-85 anni e coltivata con 4.300 piante per ettaro. Esposizione sud-est.

Produzione di vino per ettaro: 25 hl

Vendemmia: 20 settembre 2004

Vinificazione: Macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per 11 giorni in tine di acciaio aperte, con fangature meccaniche, "delestage" e diversi rimontagli. Il tutto a 26-28 °C. Dopo la fermentazione alcolica, macerazione con le bucce per 6 giorni e quindi trasferimento prima in barriques per la fermentazione malolattica e successivamente in botte da 26 ettolitri per l'invecchiamento.

Imbottigliato senza filtrazione il 24 maggio 2006.

Bottiglie: 3.415 bottiglie da 750 ml, 50 Magnum



Vietti

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