

Vietti



Barbera d'Alba Tre Vigne 2006

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata di produzione: prima del 1982 vinificavamo solo la Barbera della vigna Bussia di Monforte d'Alba. A partire da questa data è un assemblaggio di Barbera proveniente da diversi vigneti.

Vigneto: in Castiglione Tinella, Barolo e Castiglione Falletto. Età dai 30 ai 35 anni. Densità media per ettaro di 5.000 viti con coltivazione a guyot. Terreno calcareo argilloso.

Produzione di vino per ettaro: 40 hl

Vendemmia: tra il 23 e il 30 settembre 2006

Vinificazione: per 10 in acciaio a 26-32 °C per la fermentazione alcolica, Frequenti delestage e rimontaggi giornalieri. Malolattica in acciaio. Invecchiamento misto tra botti di Slavonia, barriques e acciaio per 10 mesi. Imbottigliamento senza filtrazione a febbraio 2008.

Bottiglie: 35.732 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