

# Vietti



## Barbera d'Asti La Crena 2005

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

**Varietà:** 100% Barbera

**Prima annata di produzione:** 1996

**Vigneto:** singolo in La Crena sito nel comune di Agliano d'Asti con 4.800 piante per ettaro coltivate a gouyot. Il vigneto è stato impiantato nel 1932 su terreno limo tendenzialmente argilloso. Esposizione sud. Superficie totale di 3 ettari.

**Produzione di vino per ettaro:** 20 hl

**Vendemmia:** 16 settembre 2005

**Vinificazione:** per 8-10 gg. in tine in acciaio aperte, con sistema di fungature meccaniche, "delestage" e numerosi rimontaggi all'aria, il tutto ad una temperatura tra 26-32 °C. Appena finita la fermentazione alcolica viene spostato in barriques dove fa la malolattica ed un successivo invecchiamento di circa 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a maggio 2007.

**Bottiglie:** 9.820 bottiglie da 750 ml  
e 150 Magnum da 1.5 litri



## 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)