

Vietti



Barbera d'Asti Tre Vigne 2004

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata di produzione: 1997

Vigneto: Selezione di tre vigneti di Agliano d'Asti, borgata La Crena, una parte della vigna La Crena, la stessa usata per il Barbera Cru "La Crena", una piantata nel 1978 ed un'altra nel 1996. La densità media è di 4.800 piante per ettaro. Esposizione sud.

Produzione di vino per ettaro: 40 hl

Vendemmia: tra il 18 e il 20 settembre 2004

Vinificazione: Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio a 30-32 °C, con frequenti rimontaggi e "delestage". Malolattica in barriques e seguente contatto con le fecce per 4 mesi. Invecchiamento complessivo tra barriques e botti di rovere di Slavonia di 12 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Bottiglie: 38.000 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