

Vietti



Barbera d'Asti Tre Vigne 2005

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 20 e il 22 settembre 2005

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 a marzo 2007.

Bottiglie: 35.400 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