

# Vietti



## Barbera d'Asti Tre Vigne 2006

**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:** 39 hl

**Vendemmia:** tra il 25 e il 28 settembre 2006

**Vinificazione:** Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica per 12 giorni in vasche d'acciaio a 30-32 °C, con frequenti rimontagli 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 gennaio 2008.

**Bottiglie:** 60.550 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](http://www.vietti.com)