

Vietti



Barolo Brunate 2011

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: dallo storico vigneto Brunate in La Morra, sul versante sud verso Barolo, con 4.600 piante per ettaro su di una superficie di 1.6 ettari. Le viti hanno un'età di circa 43 anni. Terreno calcareo-argilloso. 23 giorni in vasca d'acciaio di contatto con le bucce di cui 3 di macerazione a freddo prefermentativa e 18 di fermentazione e macerazione post-fermentativa ad una temperatura tra 30/32° C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema detto "a cappello sommerso". Malolattica in barriques.

Invecchiamento: 32 mesi complessivi tra barriques e botti grandi di rovere. Imbottigliato senza senza filtrazione a Luglio 2014.

Descrizione: rosso rubino intenso. Secco, con corpo generoso armoniosamente bilanciato e con struttura vellutata. Classico, frutti rossi maturi, lungo finale, ricco e molto elegante. Spezie, viola, prugne, catrame intenso tipico del cru Brunate.

"Ciliegia scura, prugna, fumo, mentolo e spezie si fondono insieme nel 2011 Barolo Brunate. Sobrio ed elegante nel bicchiere, ma con già una favolosa profondità, il 2011 Brunate è eccezionalmente bello. La ricca e stratificata finitura offre un assaggio di ciò che questo vino ci riserverà in futuro. Oggi, il Brunate è un veramente impressionante".
(Vinous – Antonio Galloni. Settembre 2014).

Abbinamenti: carne rossa, arrosto, selvaggina.

Alcol: 14.82 Alc./Volume

Acidità totale: 5.74 g/L

Estratto secco totale: 31.3 %



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com