

# Vietti



## Barolo Brunate 2003

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

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Prima annata di produzione:** 1978

**Vigneto:** in La Morra, nello storico vigneto Brunate 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 45 anni. Terreno calcareo-argilloso.

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

**Vendemmia:** 1 ottobre 2003

**Vinificazione:** Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. 14 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30-32 °C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques. Invecchiamento complessivo tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia di 30 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a luglio 2006.

**Bottiglie:** 3750 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)