

Vietti



Barolo Brunate 2005

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% 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 45 anni. Terreno calcareo-argilloso. La produzione per ettaro è di 25 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. 19 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30/32° C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques.

Invecchiamento: 24 mesi complessivi tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia Imbottigliato senza filtrazione a Giugno 2008.

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

Abbinamenti: carne rossa, arrosto, selvaggina

Alcol: 14,42 Alc./Volume.

Acidità totale: 5.6 g/L.

Estratto secco totale: 31,3%.

Bottiglie: 3.938 bottiglie - 150 Magnum – 10 doppi magnum



Vietti

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