

Vietti



Barolo Brunate 2007

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 96 ore. 18 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30/32° C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques.

Invecchiamento: 30 mesi complessivi tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2010.

Descrizione: *“Il Barolo Brunate è uno “schianto”. Strati di colore scuro, moca, cioccolato, mentolo, pino, spezie emergono con forza da un Barolo intimo, misterioso che cattura l’essenza di una delle zone più importanti del Piemonte. Strutturalmente è un vulcano, con tannini intensi, corpo fantastico e con una favolosa persistenza. Il Brunate è uno dei vini dell’azienda Vietti che più si è migliorato negli ultimi anni ed in questa annata è un successo grandissimo”.* (Antonio Galloni – The Wine Advocate – February, 2011).



Vietti

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

Vietti



Barolo Brunate 2007

Abbinamenti: carne rossa, arrosto, selvaggina

Alcol: 14,50 Alc./Volume

Acidità totale: 5,6 g/L

Estratto secco totale: 33,8%

Bottiglie: 4.392 bottiglie - 150 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