



## Barolo Brunate 2008

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo, clone Lampia

**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. 21 giorni in vasca d'acciaio di contatto con le bucce di cui 4 di macerazione a freddo prefermentativa e 17 di fermentazione alcolica 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 filtrazione a Luglio 2011.

**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).*

**Abbinamenti:** carne rossa, arrosto, selvaggina

**Alcol:** 14,69 Alc./Volume

**Acidità totale:** 5,95 g/L

**Estratto secco totale:** 32,8%

**Bottiglie:** 3.886 bottiglie - 150 bott. 1,5 L - 20 bott. 3L - 10 bott. 5 L

