

# Vietti



## Barolo Brunate 2010

**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 super cie 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 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 ltrazione a Luglio 2013.

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

*"Dal 2010 Brunate saltano fuori profumi di frutti rosso scuro, cuoio nuovo e di affumicato. Un grande, denso e potente Barolo, il Brunate 2010 vanta una straordinaria profondità e una pura ricchezza. Allo stesso tempo, tuttavia, è incredibilmente raf nato per essere un vino così grande. Il Brunate riunisce la potenza del Lazzarito, ma con un maggior senso di eleganza strutturale e nezza tipica del Rocche" (Antonio Galloni).*

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

**Alcol:** 14.50 Alc./Volume

**Acidità totale:** 5.80 g/L

**Estratto secco totale:** 30.20 %



## 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)