

Vietti



Barolo Castiglione 2006

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: da piccoli ma importantissimi vigneti tra Castiglione Falletto, Monforte, Barolo e Novello con età media delle viti tra i 7 ed i 35 anni. Terreno calcareo-argilloso. Sistema di allevamento a gouyot con una densità media per ettaro di 4.800 piante ed una produzione di 38 hl per ettaro. Tutti i singoli vigneti vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroire".

Invecchiamento: dopo 24 mesi d'invecchiamento in legno, vengono assemblati 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: colore rubino pallido con sfumature granato. Aroma ricco ed intenso di ciliegie mature con intensità di spezie, foglie di tè e petali di rosa. Tannini forti e ricchi, acidità fresca e struttura mascolina. Barolo che dimostra un grandissimo potere di invecchiamento, incredibile finezza, eccellente equilibrio e finale lungo e persistente.

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi forti e stagionati.

Alcol: 13,5 Alc./Volume

Acidità totale: 5,65 g/L.

Estratto secco totale: 28,9%

Bottiglie: 35.900 bottiglie - 200 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