

# Vietti



## Barolo Rocche 2003

**Denominazione:** D.O.C.G

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Prima annata di produzione:** 1961

**Vigneto:** in uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto, con una superficie di 1.3 ettari Vigneto di 45 anni di età con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a gouyot con una densità di 4.600 piante per ettaro.

**Produzione di vino per ettaro:** 19 hl

**Vendemmia:** 30 settembre 2003

**Vinificazione:** 21 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura tra 30-34 °C. Rimontaggi giornalieri all'aria e poi adottiamo un antico sistema chiamato "cappello sommerso". Si affina in botti di rovere di Slavonia per 28 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a luglio 2006.

**Bottiglie:** 3840 bottiglie da 750 ml e 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](http://www.vietti.com)