

Vietti



Barolo Rocche 2004

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: 22 hl

Vendemmia: dal 10 all'14 ottobre 2004

Vinificazione: 26 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 30 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a settembre 2007.

Bottiglie: 4.020 bottiglie da 750 ml e 100 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