

# Vietti



## Barolo Rocche 2005

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vinificazione:** da uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto (75% clone Michet, 20% Lampia, 5% Rosé), 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. La produzione è di 22 hl per ettaro. 26 giorni di fermentazione in vasca in acciaio ad una temperatura tra 30-34°C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema chiamato "cappello sommerso".

**Invecchiamento:** in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

**Descrizione:** Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

**Abbinamenti:** carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi forti.

**Alcol:** 14,42% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 6.0 g/L

**Estratto secco totale:** 31,5%.

**Bottiglie:** 3.245 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)