

Vietti



Barolo Riserva Villero DOCG 1996

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: Nebbiolo 100% sottovarietà Michet

Vigneto: località Villero in Castiglione Falletto, esposizione Sud/Sud-Ovest

Superficie: 0,60 Ha – numero piante 3100 - età media 36 anni

Terreno: moderatamente argilloso e compatto, con marne bianche e bluastre

Vendemmia: 11 ottobre 1996

Vinificazione: 14 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura di 32 °C. con sistema automatico di rimontaggio. Fermentazione malo-lattica in barriques dove rimane per circa sei mesi. Travasato ed assemblato in botte di rovere da 30 ettolitri, il vino è rimasto sino a luglio 1999. Dopo circa due mesi di decantazione in vasca d'acciaio, il 1° settembre 1999 è stato imbottigliato senza alcuna pratica di chiarifica e filtrazione.

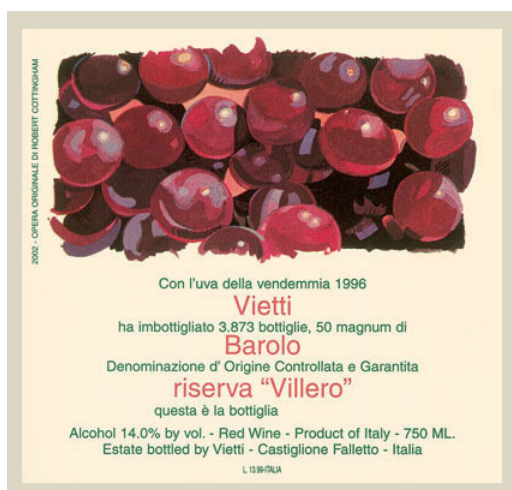
Caratteristiche tecniche:

Titolo alcolometrico volumico effettivo: 14,13% vol.

Zuccheri riduttori: 1,8 g/L

Acidità totale (come acido tartarico): 5,7 g/L

Estratto secco ridotto: 26,5 g/L



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com