

# Vietti



## Barolo Riserva Villero DOCG 2004

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo, sottovarietà Michet

**Vigneto:** il vigneto Villero è situato nel comune di Castiglione Falletto, ad un'altitudine di 360 metri s.l.m. ed esposizione sud/sud-ovest

**Superficie:** 0,90Ha. – numero viti 4.000 con età media di 37 anni

**Suolo:** moderatamente argilloso e compatto con presenza di marne bianche e bluastre.

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica di 19 giorni in vasca d'acciaio con sistema di rimontaggio automatico ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C. Al termine della fermentazione alcolica le bucce sono rimaste in macerazione per un totale di 14 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica e successivamente in botte di rovere da 30 hl. Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione il 18 luglio 2007.

**Alcol:** 14,20%

**Acidità totale:** 6,0 g/L

**Estratto secco totale:** 31,10 g/Li

**Bottiglie:** 3.728 – 100 magnum



## Vietti