

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2004

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Nebbiolo

Prima annata di produzione: 1992

Vigneto: le uve derivano da una selezione di differenti vigneti di Nebbiolo da Barolo ed in particolar modo da un vigneto di Nebbiolo da Barolo nella sottozona Scarrone di Castiglione Falletto ed in quella di Ravera di Novello.

Produzione di vino per ettaro: 33 hl

Vendemmia: dal 7 al 10 ottobre 2004

Vinificazione: fermentazione alcolica con sistema tradizionale per 18 giorni. Successiva malolattica in acciaio. Prima parte dell'invecchiamento in barriques per 10 mesi e successivo trasferimento in botti grandi per altri 16 mesi. Passaggio in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Bottiglie: 51.940 bottiglie da 750 ml

Vietti

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