

# Vietti



## Nebbiolo Perbacco 2009

**Denominazione:** D.O.C.

**Regione:** Piemonte, Italia

**Varietà:** 100% Nebbiolo nella zona di produzione del Barolo

**Vinificazione:** questa è una splendida annata per il Perbacco. Vinificazione delle uve provenienti da diversi vigneti quali: Bricco Boschis, Liste, Brunella, Crocetta, Permanno Fossati, Ravera di Novello e Scarrone (la parte piantata nel 2003). L'età media delle viti è 35 anni e le piante per ettaro sono 4.500. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente. La fermentazione alcolica dura dai 18 ai 28 giorni ad una temperatura di 28°-35°. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e barriques.

**Invecchiamento:** 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. La lavorazione nel vigneto, vinificazione ed invecchiamento è la stessa del nostro Barolo, è solo una selezione al 3° anno dei vini/vigneti che hanno dimostrato più eleganza e più prontezza per il consumo, senza un invecchiamento più prolungato in bottiglia come facciamo per il nostro Barolo.

**Descrizione:** fruttato con sentori di menta, spezie e caramella. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato.

**Combinazioni:** carne stufata, selvaggina, arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati e piccanti

**Alcol:** 14,10% Alc./Volume.

**Acidità totale:** 5,7 g/L

**Estratto secco totale:** 34 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](http://www.vietti.com)