

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2008

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 finale lungo e raffinato.

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

Alcol: 14,0% Alc./Volume.

Acidità totale: 5,4 g/L

Estratto secco totale: 33 g/L

Bottiglie: 70.000 bottiglie



Vietti

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