

Vietti



Barolo Rocche 2007

Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: da uno dei migliori vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto (75% clone Michet, 20% Lampia, 5% Rosé), con una superficie di 1.3 ettari. Vigneto di 45 anni di età con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di 4.600 piante per ettaro. La produzione è di 20 hl per ettaro. 31 giorni di fermentazione in vasca in acciaio ad una temperatura tra 30-34°C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema chiamato "cappello sommerso".

Invecchiamento: in botti di rovere di Slavonia per 34 mesi.



Vietti

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

Vietti



Barolo Rocche 2007

Descrizione: Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti, bilanciati, setosi; finale con lunghissima persistenza.

“Il Barolo Rocche 2007 di Vietti sta diventando uno dei vini dell’annata 2007. Solamente il bouquet è trascendentale. Il voluttuoso e classico Barolo Rocche ostenta alla fine strati di frutta dando un’espressione totalmente affascinante e ed eccitante del nebbiolo. Il vino sembra fluttuare sul palato, così come un’essenza di geranio, bacche rosse, caramella dura e minerali conquistano tutti i sensi. Tannini raffinati e setosi fanno da cornice ad un finale di una bellezza mozzafiato. Il Barolo Rocche è stato 5 settimane a contatto con le bucce. Come tutti gli altri Barolo di Vietti, la malolattica del Rocche è stata fatta in barrique ed il vino è stato poi trasferito in botti neutre grandi di rovere di Slavonia. Il Barolo Rocche di Vietti è il Barolo più raffinato che io abbia mai assaggiato dell’azienda. Spero solo che Alfredo Currado abbia avuto l’occasione di assaggiarlo almeno qualche volta prima di andarsene lo scorso anno”. (Antonio Galloni – The Wine Advocate – February 2011).

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi.

Alcol: 14,50 % Alc./Volume.

Acidità totale: 5.4 g/L

Estratto secco totale: 33.1%.

Bottiglie: 3.060 bottiglie da 750 ml e 150 Magnum



Vietti

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