VIETTO
NOVELLO - ITALIA

Langhe Nebbiolo

Herstellungsprozess

Die Weinreben werden per Hand gelesen, in Kisten zwischengelagert, entrappt, eingemaischt und täglich untergetaucht. Die Pressung und das Klären durch Abstich erfolgt am Ende der alkoholischen Gärung. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein Anfang Dezember in Holzfässer gefüllt, in denen er für eine mindestens 12 Monate dauernde Reifung gelagert wird bevor er abgefüllt wird.
Der Verkauf erfolgt nach weiteren 3 Monaten Reifung in der Flasche.

Verkostung

Mittelstarkes und lebendiges Rubinrot mit leichten violetten Schimmern.
Reintöniger Duft mit Blumen- und Fruchtnoten von Veilchen, Himbeere und sanften Gewürzen.
Harmonischer Wein mittleren Körpers, ein wenig trocken mit angenehmen und langanhaltenden Abgang.

Anmerkung

Süffiger Wein mittleren Nachgeschmack für Hauptgerichte mit weißem Fleisch sowie Frischkäse und mittelreife Käse.

WEINBAUBETRIEB VIETTO
Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)
Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it
www.vietto.it