VIETTO
NOVELLO - ITALIA

Langhe Nebbiolo

Processo produttivo

Vendemmia manuale in cassetta, diraspa-pigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, svinatura a fine fermentazione alcolica, alcuni travasi per l'illimpidimento, fermentazione malolattica conseguente e travaso in botte entro dicembre; dopo l'affinamento in legno di 12 mesi il vino viene imbottigliato per poi essere venduto dopo altri tre mesi di affinamento in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino di media intensità vivo con lievi riflessi violacei.
Olfatto netto ampio con note floreali intense di viola e fruttate di lampone, leggera spezia.
Gusto armonico di medio corpo leggermente asciutto ma con finale persistente e gradevole.

Commento

Vino di grande bevibilità e di media longevità si accompagna bene con i secondi piatti di carni bianche e con formaggi freschi e di media stagionatura.

AZIENDA AGRICOLA VIETTO
Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)
Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it
www.vietto.it