

Barolo "Bricco San Pietro"

Processo produttivo

Vendemmia manuale in cassetta, diraspapigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata oltre la fermentazione per 30 – 35 giorni, la conseguente svinatura ed i successivi travasi predispongono il vino alla fermentazione malolattica ed entro dicembre inizia l'affinamento in legno che, in questo caso, dura almeno tre anni. Dopo l'imbottigliamento che avviene in estate il vino si evolve in bottiglia per altri 12 mesi prima di entrare sul mercato.

Degustazione

Colore rosso rubino intenso e vivo con lievi riflessi aranciati.

Olfatto netto ampio con note di ciliegia, viola, chiodi di garofano, liquirizia e cuoio.

Gusto pieno armonico caldo con un retrogusto leggermente asciutto e piacevolmente speziato.

Commento

Vino importante di grande carattere e longevità da abbinare a secondi piatti di carne o a formaggi stagionati e d'alpeggio.



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