

## Barolo "Bricco San Pietro"

### Herstellungsprozess

Die Weinreben werden per Hand gelesen, in Kisten zwischengelagert, entrappt, eingemaischt und täglich untergetaucht. Dem langen Aufweichen und der 30-35 Tage langen Gärung folgen das Pressen und der Ausbau. Die malolaktische Gärung erfolgt ab Dezember in Holzfässern, in denen der Wein für eine mindestens drei Jahre dauernde Reifung gelagert wird. Nach der Abfüllung im Sommer entwickelt sich der Wein für weitere 18 Monate in der Flasche, bevor dieser auf den Markt gelangt.

### Verkostung

Intensives und lebendiges Rubinrot mit leichten orangenen Schimmern.  
Reintöniger Duft mit Aromen von Kirschen, Veilchen, Nelken, Süßholz und Leder.  
Vollmundiger, harmonischer und warmer Geschmack mit trockenen und angenehm würzigen Nachgeschmack.

### Anmerkung

Üppiger Wein großen Charakters mit langem Abgang für Hauptgerichte mit Fleisch oder reifem Käse und Bergkäse.



### WEINBAUBETRIEB VIETTO

Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

[www.vietto.it](http://www.vietto.it)