

Vietti



Nebbiolo Perbacco 2017

Denominazione: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: vinificazione di uve in prevalenza provenienti da diversi vigneti di Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco

La fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane ad una temperatura di 28°-32°C. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e/o barriques. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente, fino al momento in cui si selezionano i lotti che verranno usati in quell'anno per il Langhe Nebbiolo e quelli che proseguiranno l'affinamento per il Barolo Castiglione

Invecchiamento: dopo la malolattica svolta parte in barriques e parte in botti grandi di rovere, continua l'affinamento in legno per circa 2 anni, al termine del quale viene assemblato in acciaio per l'imbottigliamento

Descrizione: fruttato con sentori di menta, spezie e caramella. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato.

Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con invecchiamento



Vietti

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