



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



MONVIGLIERO

Barolo DOCG

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG

Zona di produzione: Verduno

Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco: 28 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2017

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino scarico

Profumi: ampi e eterei, piccoli frutti rossi e fiori secchi

Accostamenti: antipasti, carni rosse e selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18°C

Capacità di evoluzione: 10-20 anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspatura-pigiatura, avviene la macerazione

a cappello emerso e fermentazione alcolica sulla buccia per 14-16 giorni

in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica

a temperatura non controllata in un tino di legno francese.

Affinamento

La fermentazione malolattica come l'invecchiamento avvengono in un tino

di rovere francese non tostato. L'invecchiamento non supera i 24 mesi in legno,

l'affinamento continua per ulteriori 20 mesi in bottiglia prima del rilascio sul

mercato.