



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



BUON PADRE

Barolo DOCG Buon Padre

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG

Zona di produzione: Vigneti siti in Bricco delle Viole, San Pietro, San Ponzio, La Volta, Fossati, Albarella, Terlo, Ravera, Perno, Monvigliero

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13.5% vol

Acidità totale: 5.6 g/l

Estratto secco: 26.5 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 1923

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato

Profumi: spezie, sottobosco, selvaggina, frutta secca, cuoio

Accostamenti: selvaggina, carni rosse, formaggi e salumi stagionati

Temperatura di servizio: 18 ° C

Capacità di evoluzione: 15 + anni

Vinificazione

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

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 18-20 giorni, parte in rotovinificatori a cappello sommerso e parte in vinificatori a cappello emerso.

Affinamento

Per 36-40 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità media di 50 hl.

La cuvée Buon Padre è il risultato di un attento assemblaggio dei vini ottenuti da diversi cru/vigneti. Ogni singolo cru viene vendemmiato, vinificato e invecchiato individualmente. Al termine dello stesso invecchiamento viene creato il blend finale. Poche settimane dopo avviene l'imbottigliamento che non prevede alcun tipo di filtrazione. Un possibile affinamento di 3/6 mesi in bottiglia prima di essere rilasciato sul mercato.