



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



SAN PIETRO

Barolo DOCG Riserva San Pietro

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG Riserva

Zona di produzione: Barolo, vigneto San Pietro

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 6 g /l

Estratto secco: 27 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 1989

PRODOTTO SOLO IN PARTICOLARI ANNATE, RITENUTE ADATTE PER LA VERSIONE RISERVA.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato

Profumi: spezie, aromi minerali, selvaggina, frutta matura, note di erbe officinali

Accostamenti: selvaggina, formaggi, salumi stagionati, cioccolato fondente e buccia d'arancia

Temperatura di servizio: 18 ° C

Capacità di evoluzione: 30 + 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 in vinificatori verticali a cappello emerso.

Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

Fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl.

Un ulteriore affinamento di un paio di mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA.

La versione Bricco delle Viole prevede le sole uve Nebbiolo dal vigneto San Pietro in Barolo.