



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

DOLBÀ®

Langhe Nebbiolo DOC

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: Dolcetto-Barbera 40% -60%

Denominazione: Langhe DOC

Zona di produzione: Barolo e Vergne

Epoca di raccolta: metà settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13 % vol

Acidità totale: 5.9 g/l

Estratto secco: 26 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 1998

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: spezie, sottobosco, confettura di frutta, fiori di campo

Accostamenti: antipasti a base di salumi e peperoni,
primi piatti a base di pasta, pizza, carni bianche

Temperatura di servizio: 16-18 ° C

Capacità di evoluzione: 3-5 anni

Vinificazione

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

Raccolta in cassette da 20Kg. La vinificazione delle 2 varietà di uve avviene separatamente. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce per 10-12 giorni in vasche di acciaio. Segue la fermentazione malolattica a temperatura 20°C.

Affinamento

Per 12 mesi, parte in botti di legno di diverse capacità di 15-20-40hl e parte in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il taglio tra le due varietà può coinvolgere vini provenienti da differenti annate.

L'imbottigliamento in tarda estate. Segue ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

