



MICHELE VIANO L'ARTE DI PRODURRE VINO

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti di ottima esposizione e qualità del terreno siti nel comune di Barolo, in provincia di Cuneo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno prevalentemente argilloso e calcareo.

EPOCA DI RACCOLTA:

30 Settembre – 20 Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con diraspatura e fermentazione a temperatura controllata in vasche termocondizionate a 30°. Macerazione di 10-15 giorni con svinatura del prodotto solo quando tutto lo zucchero è stato trasformato in alcool.

AFFINAMENTO:

3-4 anni in botti di Rovere di Slavonia e di rovere Francese di medie dimensioni. Il vino termina il suo affinamento in bottiglia per circa 18-24 mesi prima di essere messo in commercio. Conservato in luogo idoneo, può durare anche 15 - 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato. Profumo intenso con netto sentore di tabacco, rosa canina, spezie. Sapore pieno, austero, elegante, di buon corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di grande struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, stufati, formaggi a pasta cotta e stagionati. Lungamente invecchiato è un vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 14,00 - 14,50 Vol. %

Acidità totale: 5,50 - 5,70 g/l

Estratto secco totale: 30,00 - 34,00 g/l

Zuccheri residui: 0,50 - 1,00 g/l

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



VARIETY:

Nebbiolo 100%.

PRODUCTION ZONE:

The grapes for this Barolo come exclusively from the finest vineyard located in the community of Barolo.

CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on hills with good inclines. The soils are of medium consistency with a substantial content of quartzose sand.

VINIFICATION:

Soft pressing of the grapes harvested by hand with destalking, followed by fermentation in temperature-controlled tanks at 28-30 degrees C. (82-86° F.). The skins are macerated for 10 days and the wines is racked when fermentation has been completed.

MATURATION:

This wine is matured in Slavonian and French oak casks moderately toasted of 10, 20 and 30 hectoliters for three or four years. Afterward, it is fined in the bottle for 18-24 months before being sent to the market. Laid down in a suitable place, the wine will keep for 25 to 30 years.

SENSORY CHARACTERISTICS:

Garnet-red in color with ruby reflections. An intense odor with clean scents of roses, vanilla, licorice and spices.

The flavor is full and elegant with a good body and recurring olfactory sensations. The perfectly blended goudron and hints of wood are extremely appealing.

FOOD MATCHES:

With its big structure, this wine is particularly adapted to main courses of red meats, braised dishes and game in general. An ideal accompaniment for cheeses.

SERVING TEMPERATURE:

18 degrees C. (64° F.).

CELLARAGE:

It is recommended that the bottles be laid down in a cool, airy place protected from all sources of light and far from noises and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 14,00 - 14,50 %Vol.

Total acidity: 5,50 - 5,70 g/l

Total dry extract: 30,00 - 34,00 g/l

Residual sugars: 0,50 - 1,00 g/l



MICHELE VIANO
L'ARTE DI PRODURRE VINO

