Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 18:42

Link do produktu: https://locusvini.pl/viberti-san-pietro-barolo-riserva-p-758.html



Viberti San Pietro Barolo Riserva

Cena	**465,00 zł**
Producent	**Viberti**
Kraj	**Włochy**
Region, apelacja	**Piemont, Barolo D.O.C.G**
Kolor, suknia	**Czerwone**
Smak, usta	**Wytrawne**
Szczep	**Nebbiolo**
Pojemność	**0,75 l**
Beczka	**46 msc w beczkach dębowych**

Opis produktu

Wino produkowane jest wyłącznie z winogron Nebbiolo z jednej winnicy San Pietro. Dojrzewanie odbywa się przez 46 miesięcy w drewnianych beczkach i kadziach pionowych o pojemności 50 hl. Wino jest następnie transportowane w stalowym zbiorniku przez kolejne 3 miesiące przed butelkowaniem. Rozlewanie do późnej wiosny odbywa się bez filtracji. W butelce wino dojrzewa przez 12 miesięcy, zanim trafi do sprzedaży z etykietą RESERVE.

Wino nadaje się szczególnie do wołowiny, kaczki, gęsi, dziczyzny i serów.

Wytwórnia win Viberti powstała na początku lat dwudziestych XX wieku, kiedy to Antonio Viberti zakupił działkę w dzielnicy Vergne w Barolo, zwanej "Al Buon Padre" wraz z sąsiednim gospodarstwem, które wyprodukowało wino w trattorii. W 1967 roku winnice przejął syn, Giovanni, z żoną, Marią, która była odpowiedzialna za restaurację prowadzoną w winnicy. Dziś w Viberti Giovanni, Claudio, najmłodszy syn, reprezentuje trzecie pokolenie, prowadząc rodzinną firmę gdzie rocznie potrafią wyprodukować 70 000 butelek.