

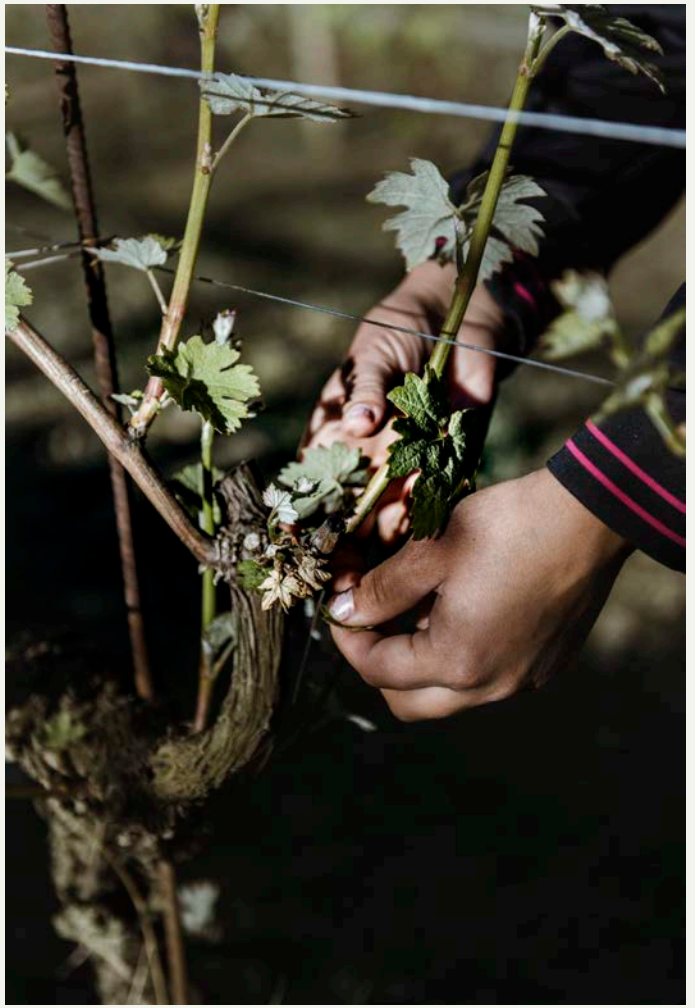
Vietti

COMPANY PROFILE

Vietti rappresenta la storia, il presente
e la continuità di un territorio - e delle sue
espressioni enoiche - nel Mondo.

Il luogo in cui la visione del vino e della vigna
è espressione dell'intelligenza delle mani.

Vietti





Company profile

01 I nostri valori
02 Storia
03 Capitale umano
04 Territorio
05 Cantina
06 Vini
07 Arte
08 Accoglienza
09 Accademia della Vigna



01 _ I nostri valori

I nostri valori



Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

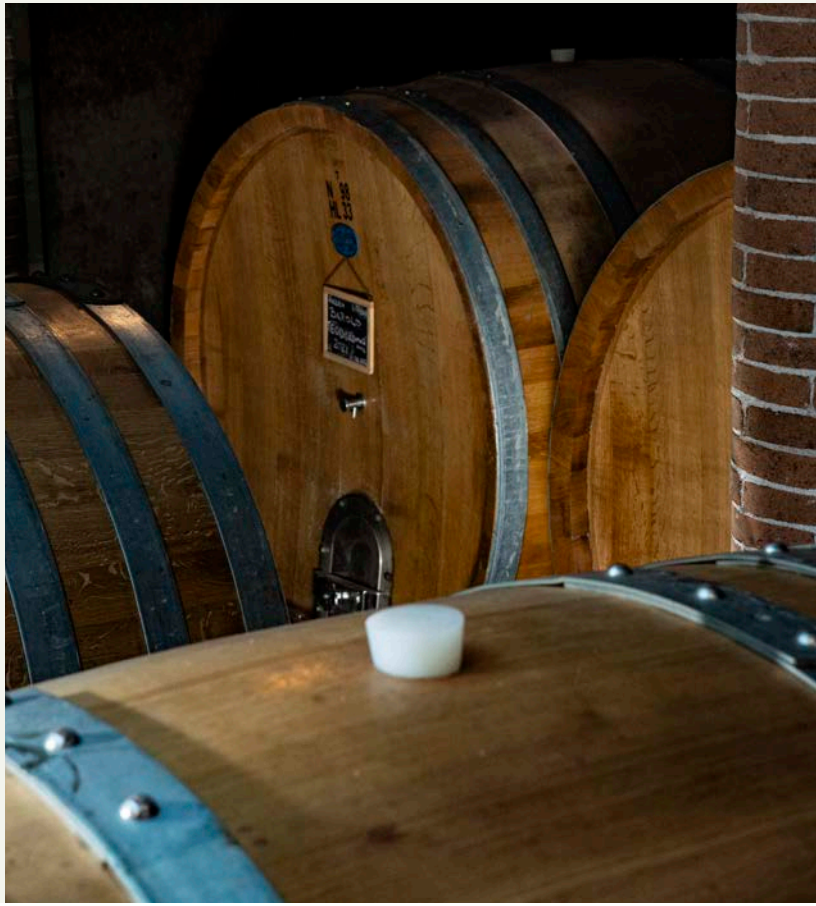
Visione e impegno

Preservare l'**artigianalità** che è propria del vino e della sua realizzazione. Sperimentare con il costante obiettivo di **migliorare la qualità** e mai la quantità. Ci impegniamo a integrare i principi di sostenibilità nella gestione dei vigneti, nei processi di vinificazione e in tutte le attività aziendali.

Lavoriamo per una **qualità che non prevede compromessi**, accogliendo e assecondando le variabili della natura che caratterizzano ogni annata - senza alcuna resistenza - alla ricerca di un **rinnovato equilibrio**, vendemmia dopo vendemmia.

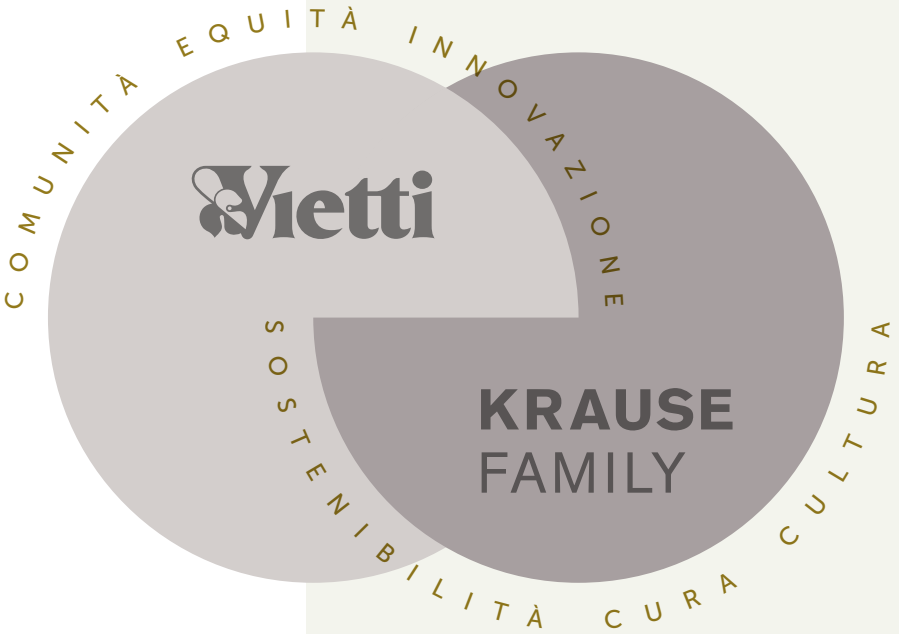
Solo così possiamo ottenere un **vino identitario**, capace di resistere nel tempo.

Vietti



Nel solco della continuità

Di famiglia in famiglia





Mettiamo le **persone al centro**, assicurando il loro vero valore. Ci impegniamo a generare un impatto positivo a livello sociale e ambientale attraverso una gestione responsabile dei vigneti, la valorizzazione e lo sviluppo delle persone e iniziative a favore della comunità locale. Così la famiglia Krause si lega a Vietti, rispettandone la storia e definendone il futuro.

Da 21 anni coltiva e contribuisce alla realizzazione del sogno Vietti

Eugenio Palumbo, winemaker

Vietti si impegna a perseguire una crescita aziendale sostenibile nel lungo periodo, promuovendo al contempo la tutela dell'ambiente e una gestione responsabile dei vigneti e delle proprie attività. Abbiamo sigillato un patto di fiducia con il nostro territorio e le persone che, quotidianamente, contribuiscono alla qualità dell'uva e quindi del vino.

Sono infatti le differenze, nel loro essere uniche e i singoli talenti, a essere il vero patrimonio del marchio Vietti.

Vietti



Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Il manifesto di Vietti



Migliorare, sempre

Alleniamo le nostre competenze e sensibilità di viticoltori e ci prendiamo cura di ogni singolo dettaglio. È questo lo stile distintivo della nostra cantina.

Aver cura della tradizione e di chi ci aiuta a preservarla

Rispettiamo le nostre terre, le tecniche e i saperi antichi che, insieme ad una continua sperimentazione, hanno reso unico il nostro vino. Abbiamo cura del lavoro che portiamo avanti secondo i principi del rispetto, inclusione, equità e benessere sociale.



Rispettare i tempi della natura

Prediligiamo metodi artigianali, riducendo interventi non necessari.
Una cura che nasce dalla continua osservazione, dall'attesa paziente, dal rispetto per il ciclo naturale delle nostre piante. Conosciamo ogni vigna e ne seguiamo il percorso vegetativo unico e diverso, rispettandolo.

Ridurre gli input agricoli, preservare le risorse naturali

È parte della nostra filosofia e del nostro approccio, perché ciò che rende grande il nostro vino è anche il rispetto verso il territorio.
Lavoriamo cercando di ridurre al minimo gli interventi sui vigneti, utilizziamo le risorse naturali in maniera accorta.



02 _ Storia

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

La nostra storia



1800

Era la fine del 1800 quando Carlo Vietti creò, nel cuore delle Langhe, sul punto più alto del borgo medioevale di Castiglione Falletto, la cantina Vietti. Nello stesso luogo dove, ancora oggi, si trova.

1917

Di ritorno dopo numerosi anni trascorsi negli Stati Uniti, Mario Vietti, figlio di Carlo, prende le redini dell'azienda, trasformandola in una realtà vitivinicola atta alla produzione di vini di alta qualità.

fine anni '50

Luciana Vietti, figlia di Mario Vietti, insieme al marito Alfredo Currado, enologo, grandi estimatori d'arte, mettono in relazione la grande esperienza della famiglia Vietti e nuove intuizioni. Così si intrecciano, per la prima volta, i saperi vitivinicoli, l'arte e la cultura.

1961

Grazie all'ambizione e lungimiranza di Alfredo Currado, viene realizzato uno dei primi Cru di Barolo, il Rocche di Castiglione.

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

La nostra storia



1967

Nasce la prima bottiglia di Roero Arneis in purezza.

1974

I vini sono accompagnati da Etichette d'Autore. Il marchio Vietti diviene così icona e alfiere di alcune delle più importanti rivoluzioni dell'epoca.

anni '80

L'eredità intellettuale, professionale e prospettica di Luciana e Alfredo Currado sarà raccolta prima, nel corso degli anni '80, dal genero Mario Cordero...

anni '90

...e poi, a partire dagli anni '90, dal figlio Luca Currado Vietti, successivamente accompagnato dalla moglie Elena. Impegno e visione, cultura e passione. Sono queste le parole chiave che hanno contribuito alla crescita del marchio Vietti, oggi universalmente riconosciuto tra le migliori etichette di vino italiane. La strada della qualità viene solcata grazie al rispetto della tradizione e di un'attenta sperimentazione, dove uomo e terra hanno sempre saputo dialogare.

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

La nostra storia



2016

La cantina viene acquistata dalla Famiglia Krause. Ancora una volta, sono le intuizioni dell'uomo a fare la differenza. Kyle Krause decide infatti di estendere le proprietà vitivinicole con nuovi, rinomati Cru sia nella denominazione del Barolo, sia del Barbaresco. A questi si aggiunge anche il progetto Derthona Timorasso, grazie all'acquisto di appezzamenti e vigneti nei Colli Tortonesi.

Oggi

La famiglia Krause si impegna nella salvaguardia dell'identità e dei valori che, fin dalle origini, caratterizzano il marchio Vietti. Oggi Vietti conta all'interno del suo patrimonio alcuni dei vigneti più pregiati e rappresentativi della zona del Barolo e del Barbaresco.

Vietti guarda al futuro con prospettive ancora più promettenti e stimolanti.

03 _ Capitale Umano



La passione alimenta ciascuno di noi

Capitale Umano

Il nostro vino è un progetto collettivo, sedimentato nel tempo, conquistato ogni giorno con impegno, amore, costanza e dedizione. Perché il nostro capitale è umano: persone che sono il passato e il presente del marchio. Le stesse che, con passione e visione, lo proiettano nel futuro.

Guardiamo al domani.



Direzione



Cantina



Campagna



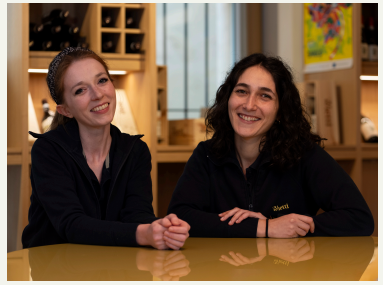
Accoglienza



Logistica



Commerciale



Negozio



04 _ Territorio

L'origine delle nostre denominazioni

Il nostro territorio

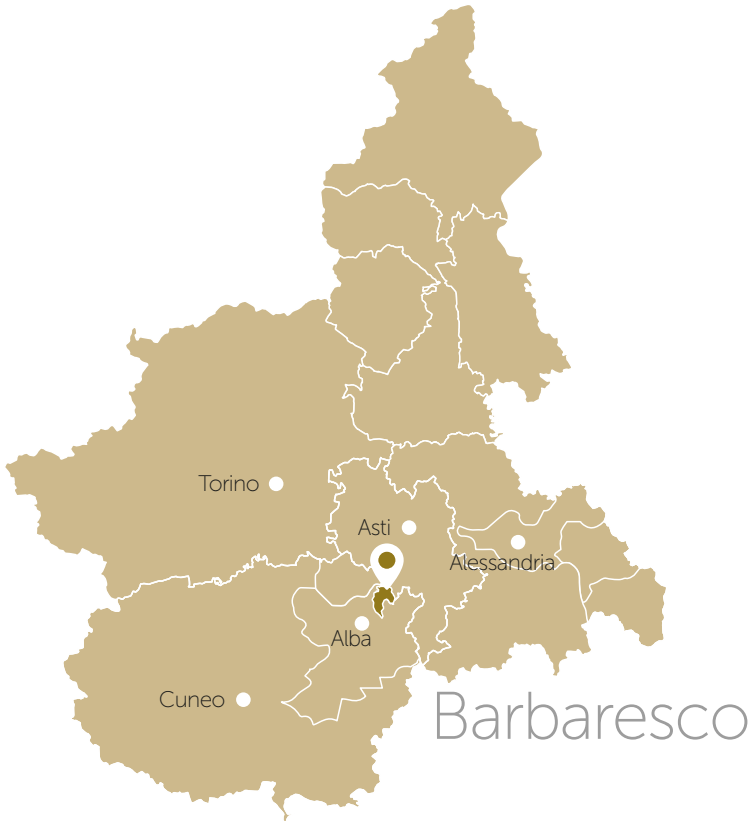
75 ettari vitati, distribuiti tra le Langhe,
il Roero, l'Astigiano e i Colli Tortonesi

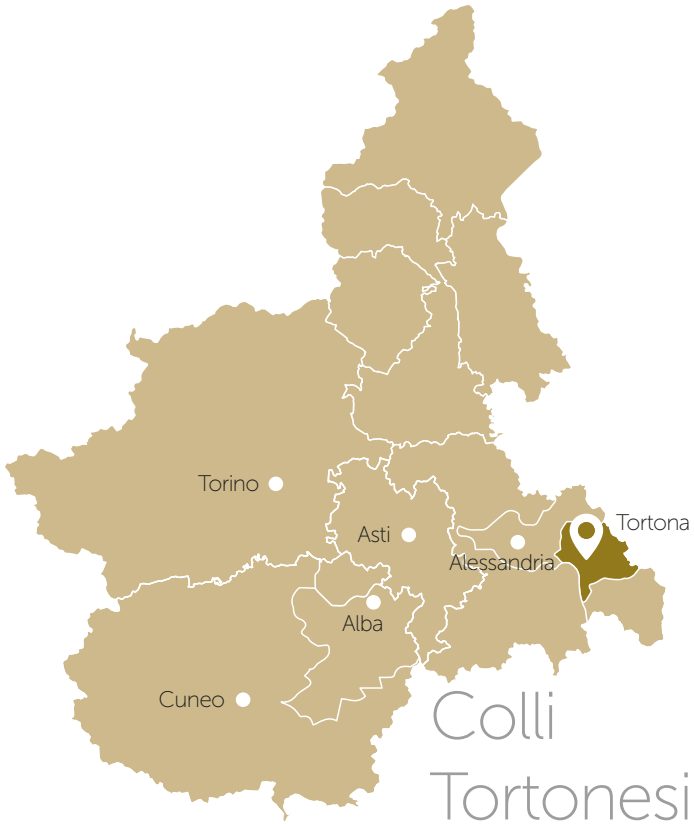


L'origine delle nostre denominazioni

Il nostro territorio



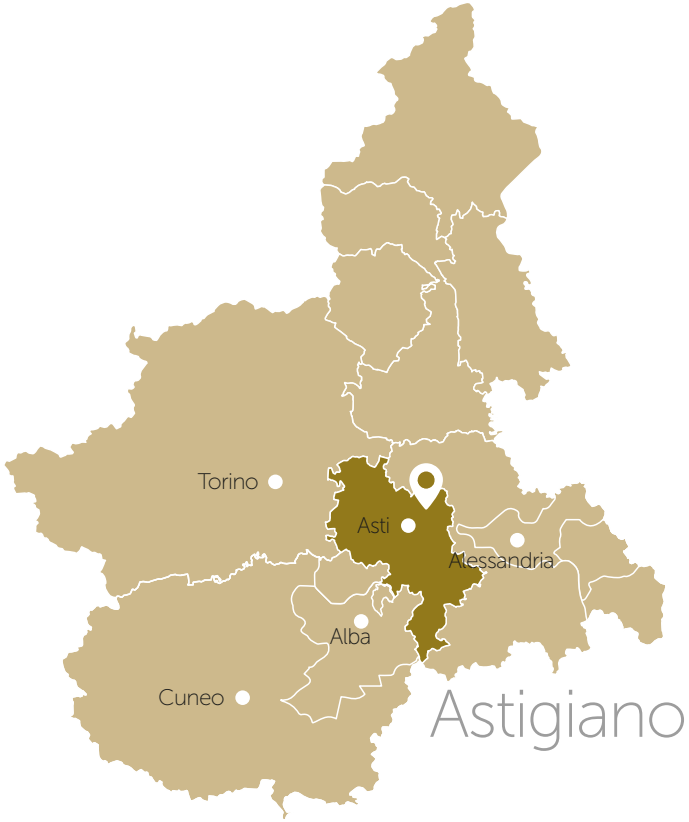




L'origine delle nostre denominazioni

Il nostro territorio





L'origine delle nostre denominazioni

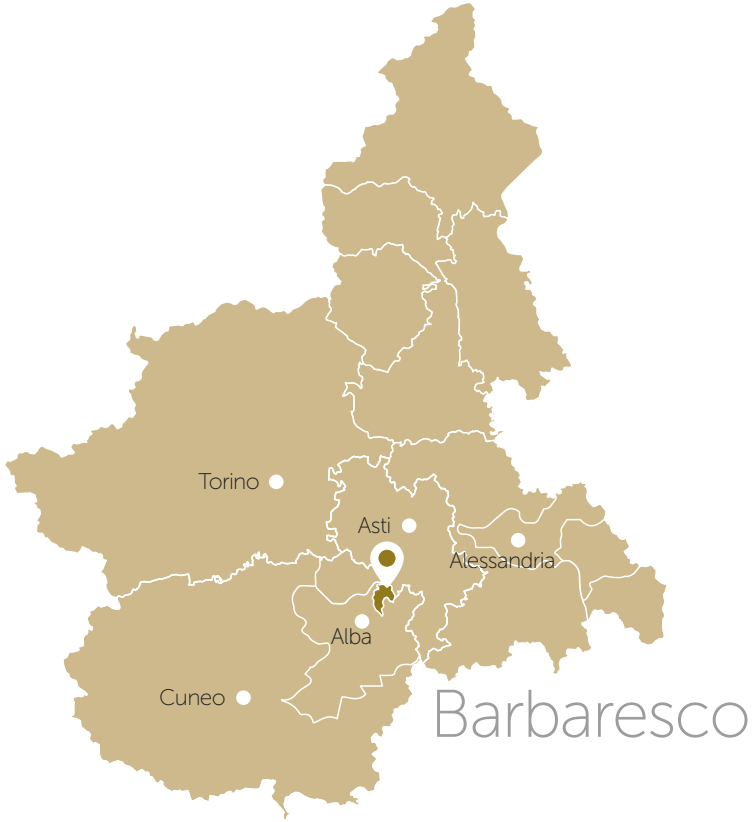
Zona del Barolo

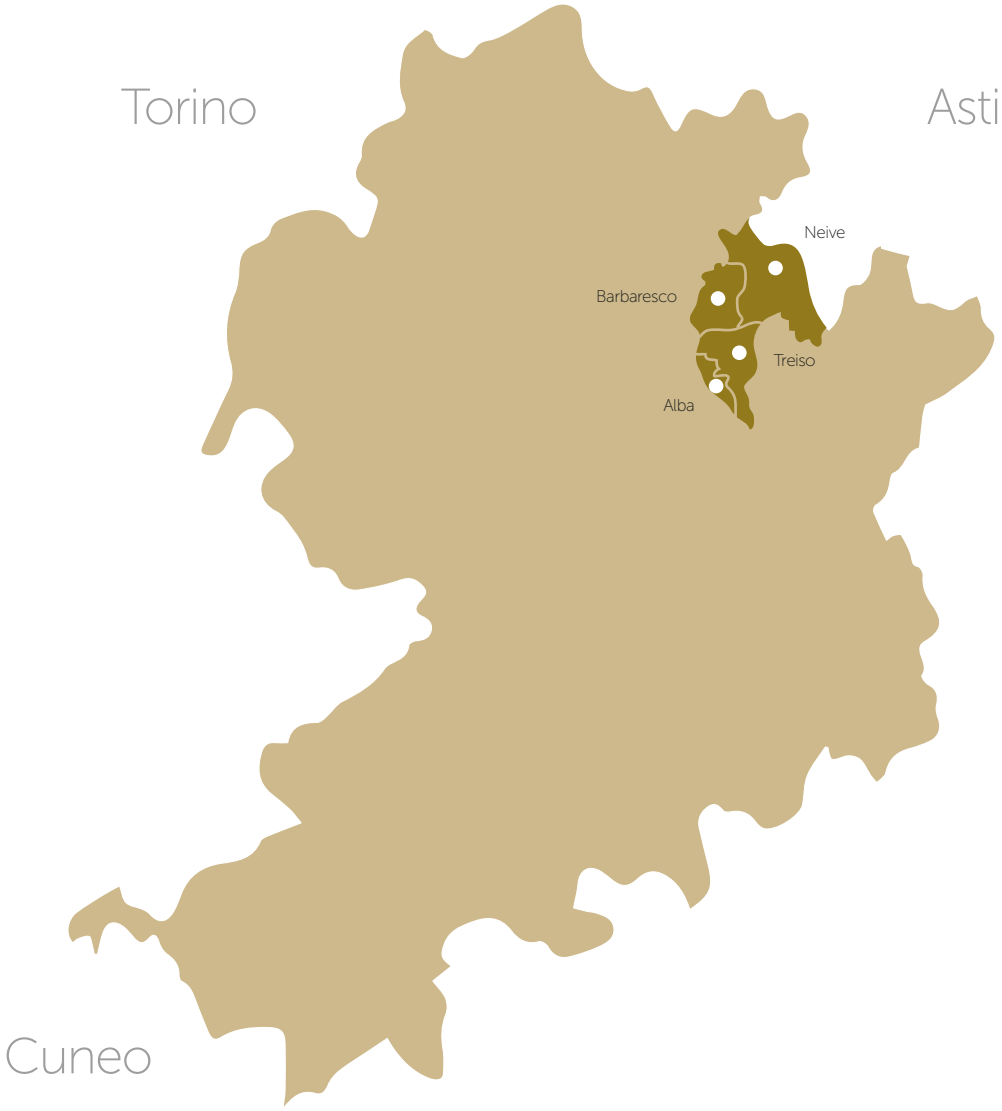




L'origine delle nostre denominazioni

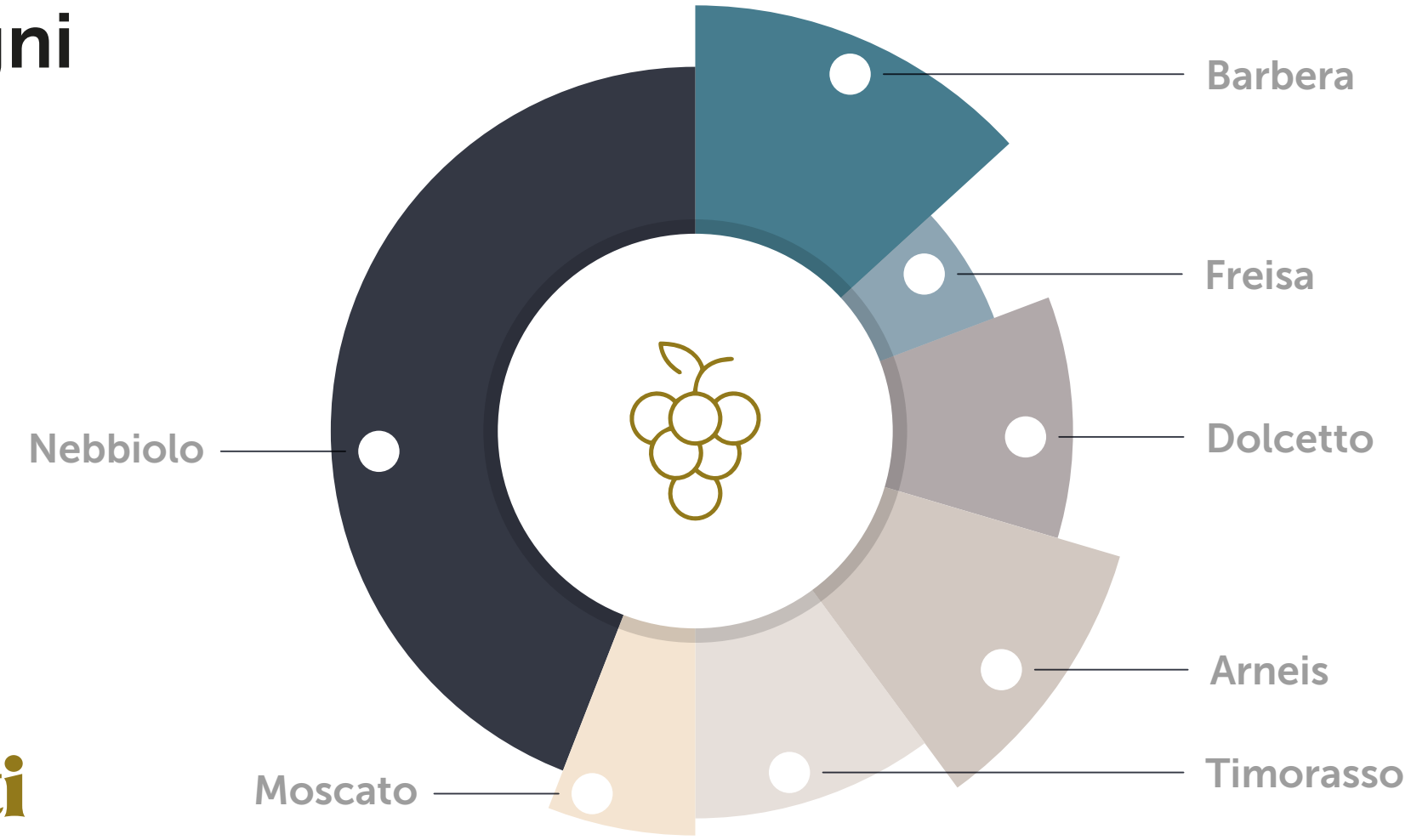
Zona del Barbaresco





Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

I Vitigni



Vietti

Le MGA

Se detto alla francese, è Cru.
In Italia, e in particolar modo in Piemonte e nelle Langhe, si definiscono MGA: acronimo sempre più diffuso per Menzione Geografica Aggiuntiva. Sono aree ancora più ristrette che, per caratteristiche intrinseche, distinguono e caratterizzano il vino che verrà.

La zona del Barolo, dal 1966 riconosciuta come DOC, interessa 11 comuni: Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba per la loro totalità, insieme a Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi e Verduno che vi rientrano solo in parte. Complessivamente si contano 181 MGA, riconosciute dal 2007.

La zona del Barbaresco, anche in questo caso DOC a partire dal 1966, coinvolge esclusivamente quattro comuni: Barbaresco, Neive e Treiso per tutta la loro estensione e la città di Alba invece solo in modo marginale, per una parte della frazione di San Rocco Seno d'Elvio.

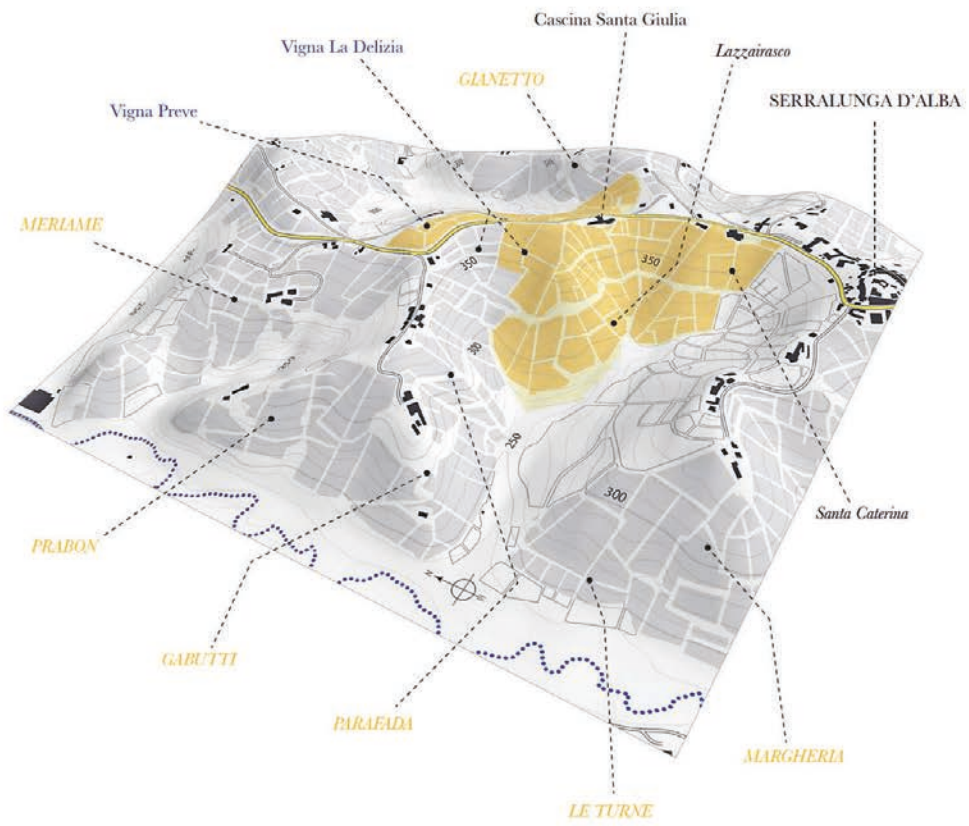
La zona del Barbaresco vanta 66 MGA.



MGA Barolo DOCG

Lazzarito



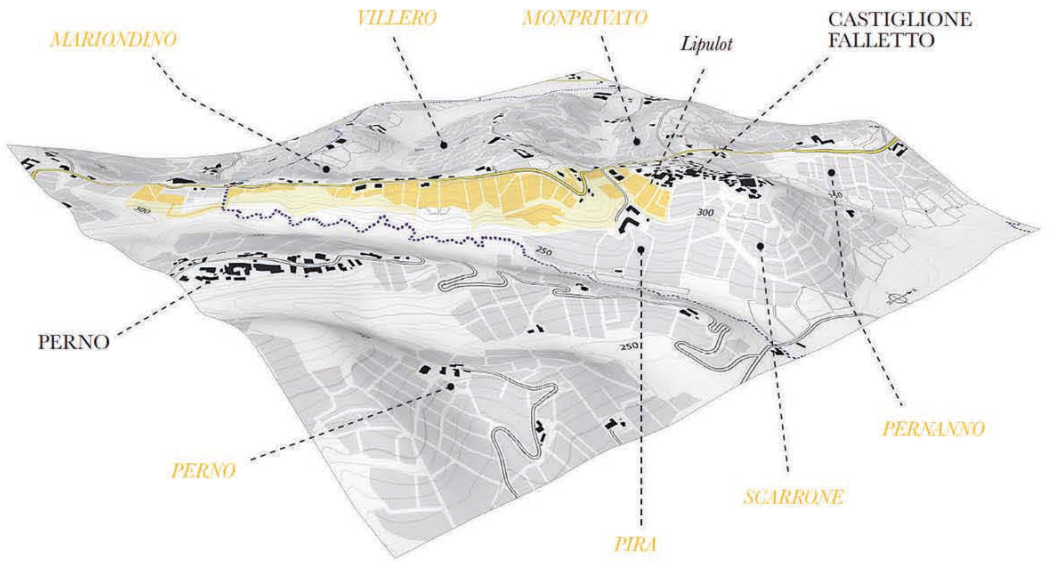


COMUNE Serralunga d'Alba | **ALTITUDINE** 260-390 m circa
ESPOSIZIONE Tra sud e ovest-nord-ovest; tra est e nord per il lato rivolto verso Gianetto
GPS 44°36'59.82'' N 7°59'59.36''E
GEOLOGIA Periodo di formazione serravalliano
ORIGINE DEL TERRENO Formazione di Lequio - 11 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,25 , 32 S – 46 L – 22 A , limoso-argilloso, calcare attivo 14%, capacità idrica media, fertilità media, suolo superficiale, chiaro

MGA Barolo DOCG

Rocche di Castiglione



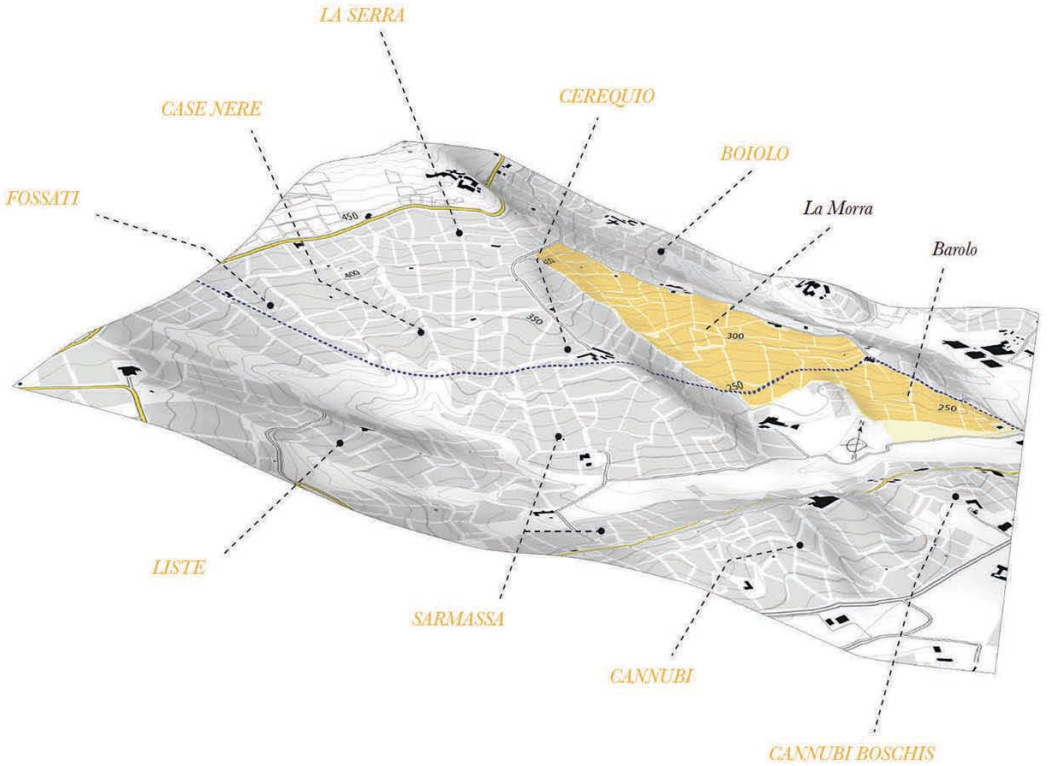


COMUNE Castiglione Falletto e Monforte d'Alba | **ALTITUDINE** 300-350 m circa
ESPOSIZIONE In prevalenza sud-est, est e sud per la restante parte
GPS 44°37'2.25'' N 7°58'17.73''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata sabbiose su arenarie di Diano - 10 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,30, 36 S – 46 L – 18 A, limoso-sabbioso, calcare attivo 12%, capacità idrica media, fertilità media, suolo superficiale, sciolto in superficie, presenza di Marne bianco-grigie/bluastre

MGA Barolo DOCG

Brunate



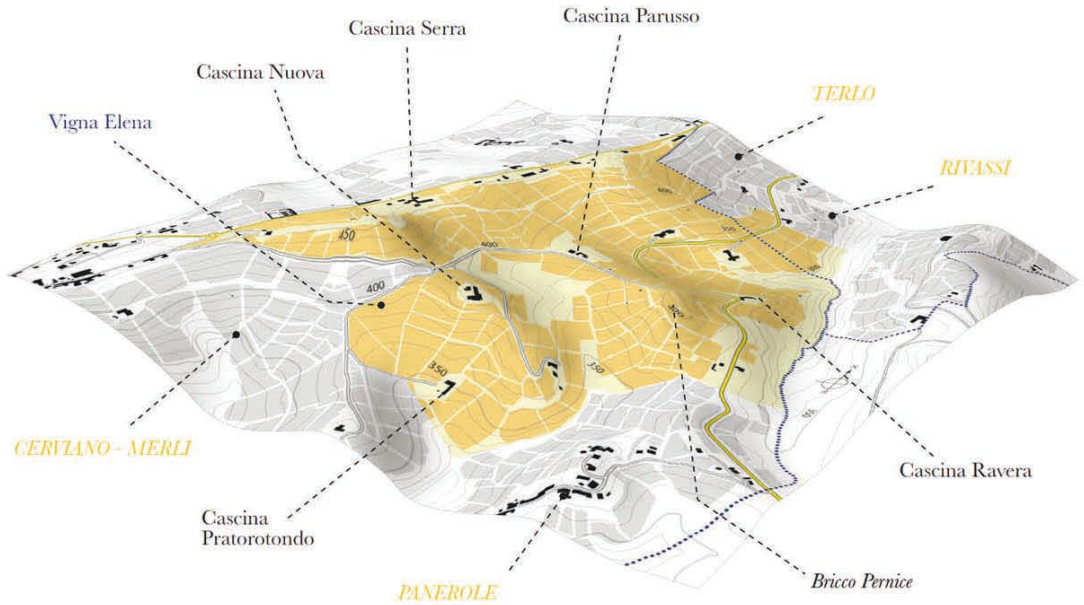


COMUNE Barolo e La Morra | **ALTITUDINE** 230-405 m circa
ESPOSIZIONE Tra sud e sud-est
GPS 44°37'40.30'' N 7°56'31.97''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata tipiche - 8/9 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,25, 12 S – 60 L – 28 A, limoso-argilloso, calcare attivo 11%, capacità idrica alta, fertilità elevata, suolo profondo, marne chiare

MGA Barolo DOCG

Ravera



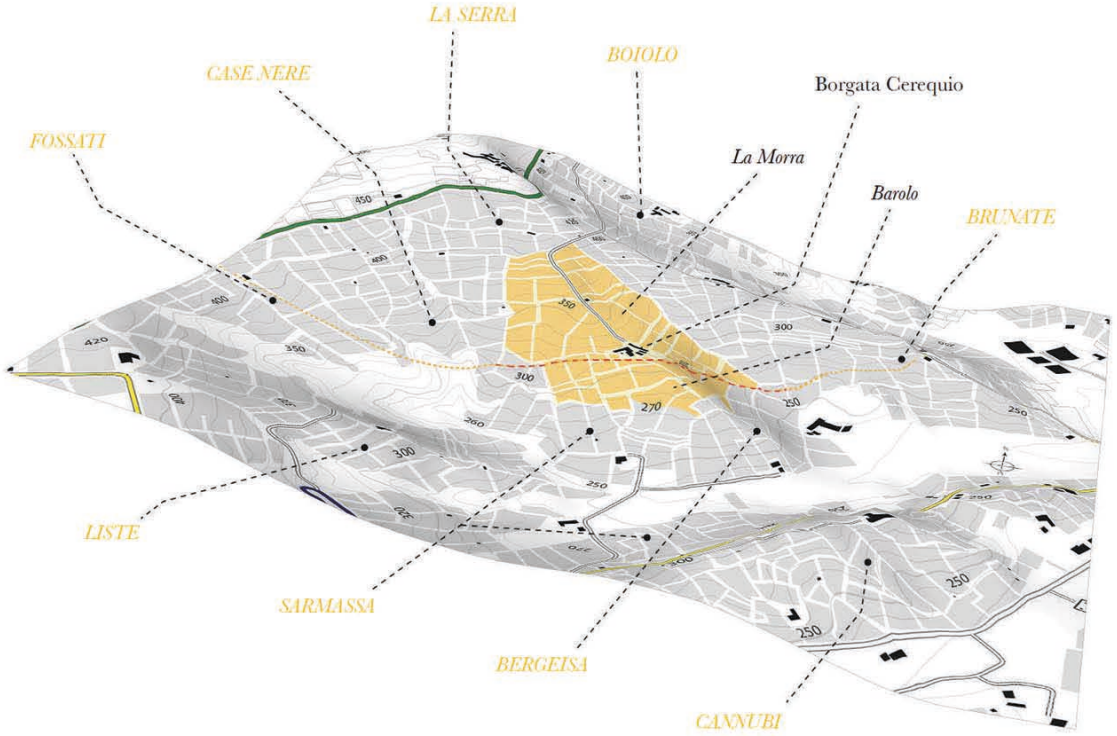


COMUNE Novello e Barolo | **ALTITUDINE** 300-480 m circa
ESPOSIZIONE In prevalenza est
GPS 44°35'57.66'' N 7°56'37.66''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata laminate - 8 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,35, 20 S – 55 L – 25 A, limoso-argilloso, calcare attivo 13%, capacità idrica alta, fertilità elevata, suolo poco profondo, bianco

MGA Barolo DOCG

Cerequio



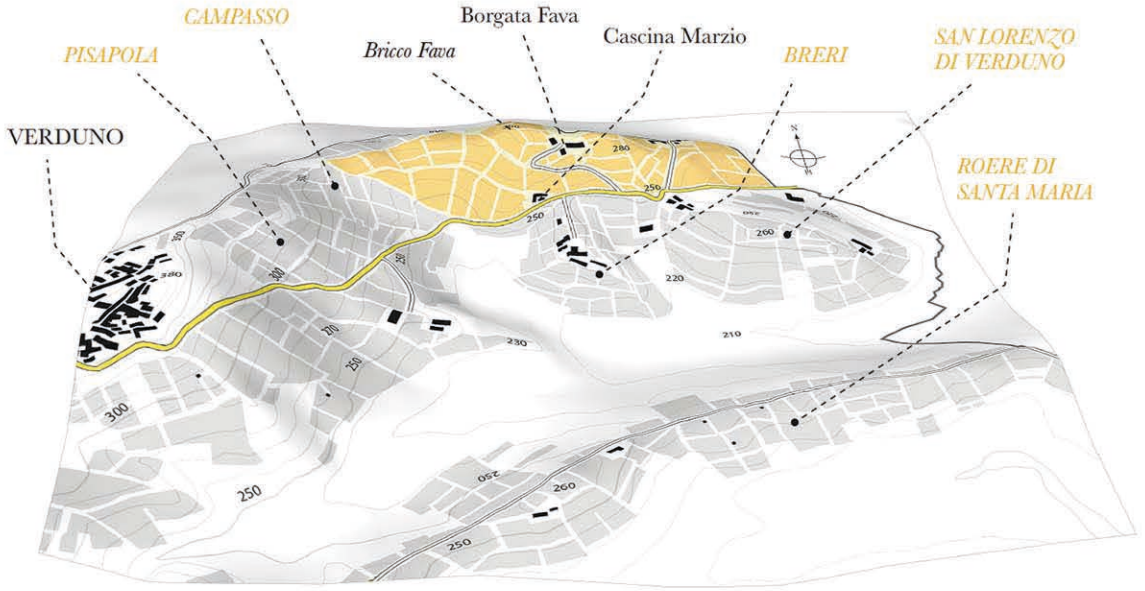


COMUNE Barolo e La Morra | **ALTITUDINE** 290-400 m circa
ESPOSIZIONE Tra est e nord-est per il lato rivolto verso le Brunate, tra sud e sud-est per il versante opposto
GPS 44°37'29.89'' N 7°56'17.60''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata tipiche - 8/9 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,25, 15 S – 70 L – 15 A, calcare attivo 11%, capacità idrica alta, fertilità media, suolo profondo, scuro, con presenza di conglomerati di La Morra

MGA Barolo DOCG

Monvigliero



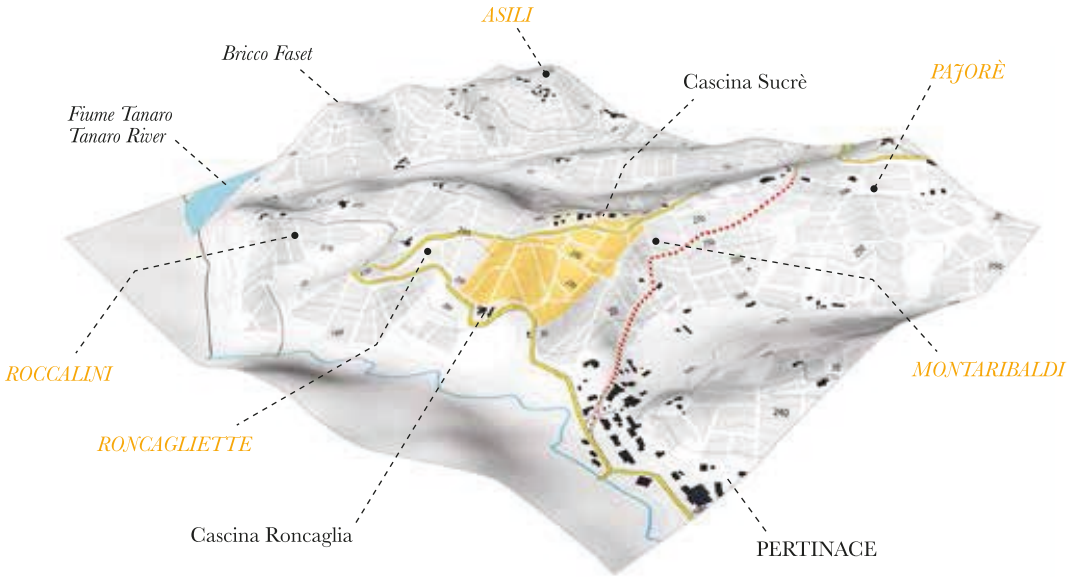


COMUNE Verduno | **ALTITUDINE** 220-310 m circa
ESPOSIZIONE Tra il sud-est e sud-ovest
GPS 44°40'28.83'' N 7°56'40.99''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata laminate - 8 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,30, 15 S – 60 L – 25 A, limoso-argilloso, calcare attivo 11%, capacità idrica alta, fertilità elevata, suolo poco profondo, bianco

MGA Barbaresco DOCG

Roncaglie



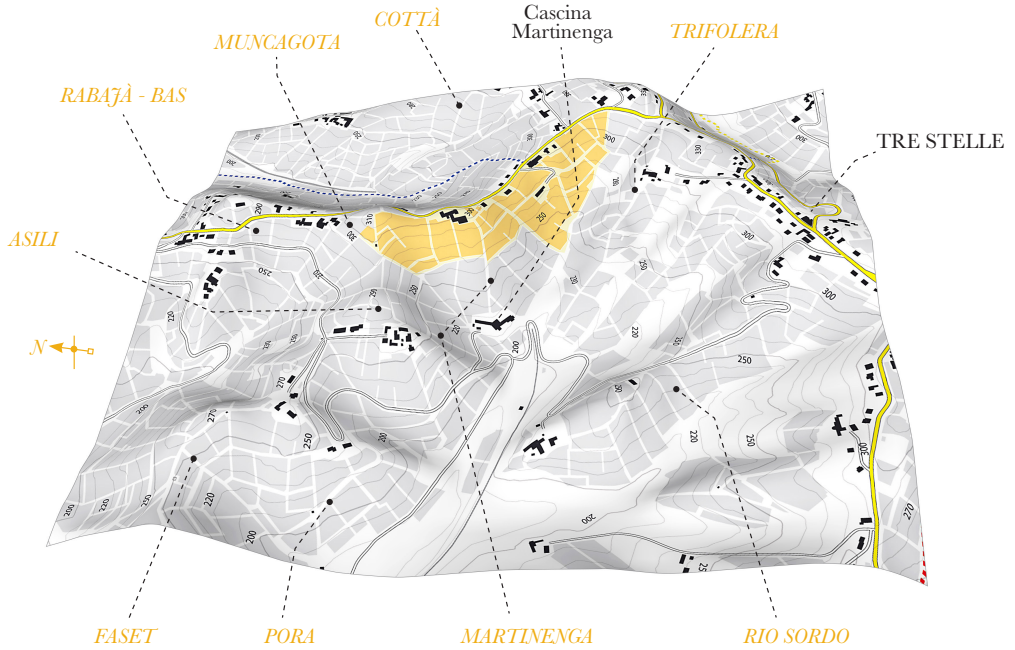


COMUNE Barbaresco | **ALTITUDINE** 200-300 m circa
ESPOSIZIONE In prevalenza da sud a ovest
GPS 44°42'23.06'' N 8°4'4.45''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata sabbiose - 10 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,24, 18 S – 53 L – 29 A, calcare attivo 14%, capacità idrica alta, fertilità alta, suolo scuro, profondo

MGA Barbaresco DOCG

Rabajà



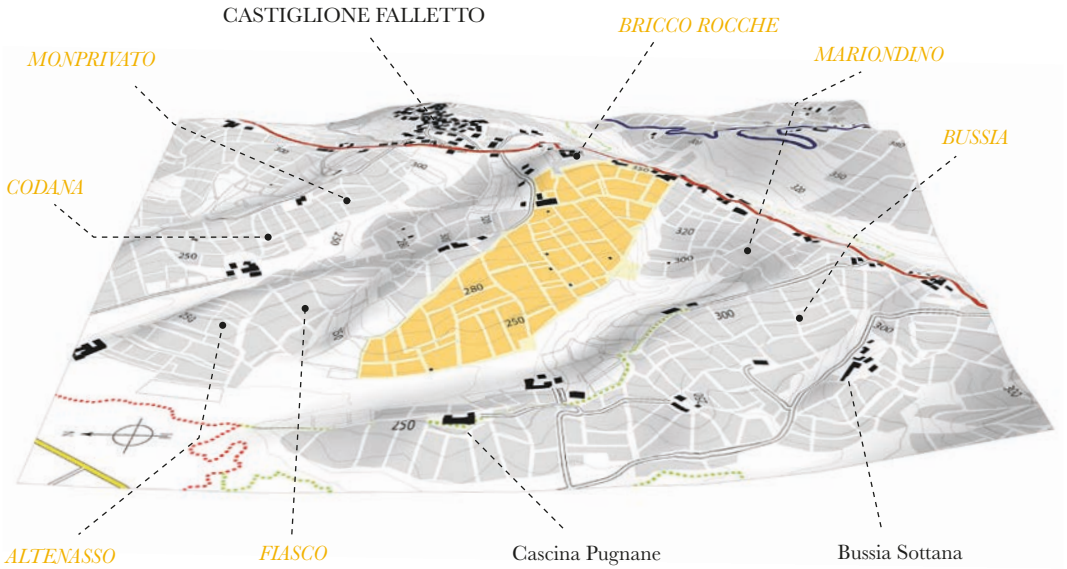


COMUNE Barbaresco | **ALTITUDINE** Tra 235-315 m
ESPOSIZIONE Sud-ovest
GPS 44°42'52.54'' N 8°5'5.67''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata fossili, laminate e sabbiose - 6/10 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8.19, 22 S – 49 L – 29 A, calcare attivo 14%, capacità idrica medio-alta, fertilità medio-alta

MGA

Villero





COMUNE Castiglione Falletto | **ALTITUDINE** 230-350 m circa
ESPOSIZIONE Sud-ovest nella zona centrale, ovest/sud-ovest nella restante parte
GPS 44°37'16.46'' N 7°57'58.61''E
GEOLOGIA Periodo di formazione tortoniano
ORIGINE DEL TERRENO Marne di Sant'Agata sabbiose - 10 mln anni
COMPOSIZIONE DEL SUOLO pH 8,30, 25 S – 48 L – 27 A, calcare attivo 13%, capacità idrica alta, fertilità alta, suolo scuro, profondo



05 _ Cantina

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Cantina

Ancora una volta, in cantina l'uomo fa la differenza. Nelle scelte quotidiane, è l'intelligenza delle mani, espressione del nostro capitale umano, che contribuisce alla nascita del Vino.

Per questo motivo la raccolta dell'uva avviene esclusivamente a mano con pigiatura e diraspatura soffice. Viene impiegata la gravità per lo spostamento del mosto. Ogni appezzamento, al fine di valorizzare le sue caratteristiche intrinseche, viene vendemmiato, vinificato e affinato in legni selezionati, in maniera separata.
Solo così si possono esaltare le peculiarità di ognuno.



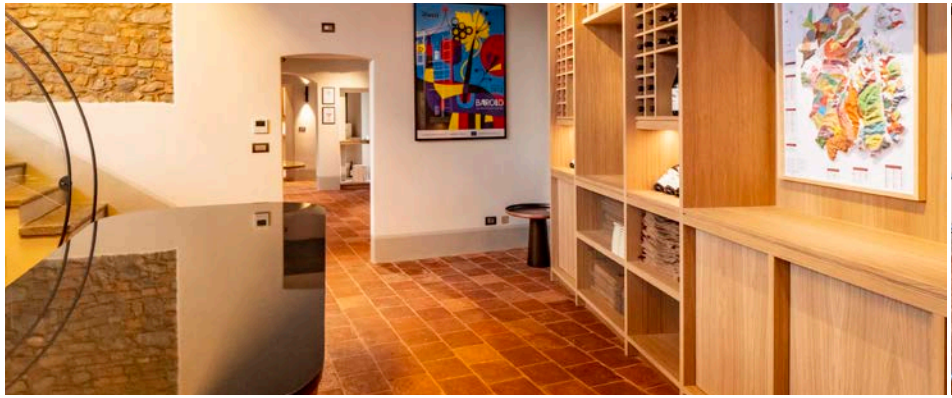
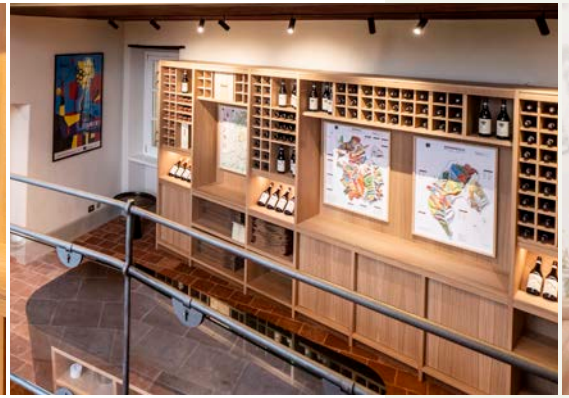




Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Negozio




Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Riconoscimenti

JAMESSUCKLING.COM

I VINI DI VERONELLI

slow wine TOP WINE

GardiniNotes THE WINE KILLERS

BIBENDA 2022 I MIGLIORI VINI D'ITALIA

Doctor Wine GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA

2022 trebicchieri GAMBERO ROSSO

Wine&Spirits MAGAZINE top100

Robert Parker WINE ADVOCATE

Antonio Galloni presents vinous explore all things wine

Wine Spectator

vitae

falstaff



06_ vini

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Vini

Il Vino è espressione della creatività e sensibilità umana,
richiede la stessa cura, attenzione e passione,
nella produzione e nel godimento.

Vietti, da sempre, si è fatto interprete e ha concretizzato questo
connubio che oggi appare inscindibile: entrambi evocano
emozioni, svelano nuove prospettive sulla bellezza e la vita,
sono ponte tra **realtà e immaginazione**.





Roero Arneis

Denominazione: Roero Arneis D.O.C.G.

Varietà: Arneis 100%

Uve provenienti da vigneti selezionati siti in Santo Stefano Roero, nel cuore del Roero e caratterizzati da terreno calcareo-argilloso. L'età media delle viti è di circa 30 anni, il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 4.500-5.000 piante.

Vinificazione: a seguito della diraspatura e della pressatura soffice, la fermentazione si svolge in acciaio a una temperatura che varia tra i 14-16°C, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso e salvaguardare la CO2 che si sviluppa naturalmente. Questo vino non svolge la fermentazione malolattica e resta sulle fecce fini in vasca d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento, che avviene tra gennaio e febbraio.

Descrizione: colore giallo paglierino con freschi aromi floreali, di agrumi, melone e note minerali. Vino con corpo asciutto e medio e con acidità fresca. Ben bilanciato, elegante e con una buona complessità e persistenza.

Vietti
ROERO ARNEIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Piccolo Derthona

Denominazione: Colli Tortonesi D.O.C Bianco

Varietà: Timorasso 100%

Le uve provengono dalle vigne più giovani site nei comuni di Vho e Monleale.

Vinificazione: vendemmia manuale e sequenziale al fine di portare in cantina uve dalla maturazione desiderata. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio senza contatto con le bucce ad una temperatura di circa 12-16°C. Non viene svolta la fermentazione malolattica. Il vino matura a contatto con le fecce fini per 4 mesi negli stessi contenitori nei quali avviene la fermentazione.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet fresco, floreale ed agrumato. Al palato risulta secco, teso, sapido, di medio corpo, con una spiccata acidità e un grande equilibrio. È il vino da uve Timorasso più fresco, immediato e meno alcolico dei Colli Tortonesi della nostra produzione.

Vietti
COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO
PICCOLO DERTHONA



Derthona Timorasso

Denominazione: Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

Varietà: Timorasso 100%

Le uve derivano da più vigneti situati nel comune di Monleale, con esposizione sud-est e sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: la fermentazione di circa 4 settimane viene effettuata in parte in ceramica, in parte in tini di legno e in parte in acciaio. Non viene svolta la fermentazione malolattica. Il vino matura per 10 mesi complessivi negli stessi contenitori nei quali avviene la fermentazione e rimane a contatto con le fecce fini fino all'estate successiva.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso con riflessi verdolini; al naso sentori fruttati che ricordano la pera, la pesca e floreali come fiori di acacia e biancospino; si percepisce inoltre una caratteristica nota di miele. Dopo 2-3 anni si avvertono maggiormente le note minerali, in alcuni casi accentuate dal sentore tipico di idrocarburo, che impreziosisce il vino. In bocca risulta secco, caldo e morbido, molto equilibrato; non presenta spigoli e nel finale si percepisce una buona acidità che dona lunghezza, persistenza e sapidità al palato.





Derthona Timorasso Boscogrosso

Denominazione: Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

Varietà: Timorasso 100%

Uve provenienti dal vigneto singolo "Boscogrosso", situato sulla sommità della collina che fa da spartiacque tra i comuni di Monleale e Volpeglino, con esposizione ovest/sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: la fermentazione, di circa 4 settimane, avviene in parte in ceramica, in parte in tini di legno e in parte in acciaio. Non viene svolta la fermentazione malolattica. Il vino matura per 16 mesi complessivi a contatto con le fecce fini negli stessi contenitori nei quali avviene la fermentazione e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso. Al naso emergono sentori complessi che creano un gradevole connubio tra freschezza e piacevolezza, note eteree di idrocarburi, floreali di biancospino e dolci di miele. Al palato risulta ampio, fresco, minerale, complesso e molto persistente.

Vietti
DERTHONA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TIMORASSO
BOSCOGROSSO



Moscato d'Asti

Denominazione: Moscato d'Asti D.O.C.G.

Varietà: Moscato 100%

Uve provenienti da piccoli vigneti a Castiglione Tinella. 4.500 piante per ettaro coltivate a Guyot con un'età media di 40 anni. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: la vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve e la naturale decantazione a freddo. Il mosto rimane stoccato a temperatura molto bassa in serbatoi di acciaio inox per evitare fermentazioni spontanee. Nel corso dell'anno singole porzioni di mosto vengono portate in autoclave ad una temperatura di 12-14 gradi per avviare la fermentazione. Al raggiungimento di circa 5,5 gradi alcolici, viene interrotta tramite un rapido raffreddamento della temperatura e filtrazione. Il Moscato non svolge fermentazione malolattica; viene imbottigliato, mantenendo così la sua naturale freschezza e aromaticità.

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi dorati, leggermente frizzante. Aroma intenso di frutta gialla matura (pesche, albicocche),note floreali (petali di rosa)e zenzero. Dolce e delicato al palato, con una buona acidità, equilibrio e complessità.

Vietti
moscato d'asti
denominazione di origine controllata e garantita



Langhe Freisa

Denominazione: Langhe Freisa D.O.C.

Varietà: Freisa 100%

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasca d'acciaio con il 60% di uva a grappolo intero e la restante parte diraspata e pigiata. Dopo alcuni giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo parte la fermentazione alcolica per una durata di circa 10 giorni, con follature leggere e pochi rimontaggi. Questo tipo di vinificazione serve per esaltare la finezza e l'eleganza di questo vitigno.

Invecchiamento: la fermentazione malolattica e l'affinamento vengono svolti in vecchi contenitori di legno per circa un anno.

Descrizione: colore rosso rubino. Aroma floreale e fruttato di bacche mature con accenni di mora e spezie. Vino corposo con una fresca acidità, tannini presenti ma morbidi. Finezza, equilibrio eccellente e grande complessità. Si tratta di un vino con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Vietti
LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
FREISA



Dolcetto d'Alba Trevìe

Denominazione: Dolcetto d'Alba D.O.C.

Varietà: Dolcetto 100%

Uve provenienti da vigneti siti nelle colline delle Langhe, con una densità media di 4.500 viti per ettaro, coltivate a Guyot. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in acciaio per circa 1 settimana, con rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore. La fermentazione malolattica e il successivo affinamento vengono effettuati in acciaio.

Descrizione: colore rosso porpora con sfumature viola. Aromi di viole, more e lamponi. Note minerali e di mirtillo. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio.





Verduno Pelaverga

Denominazione: Verduno Pelaverga D.O.C

Varietà: Pelaverga Piccolo 100%

Vinificazione: a seguito della diraspatura e della pigiatura, la fermentazione avviene in vasca d'acciaio ad una temperatura controllata non superiore a 25°C con rimontaggi delicati. La macerazione non supera i 5 giorni. Questo tipo di vinificazione esalta la freschezza e le caratteristiche aromatiche di questo vitigno. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. Il vino viene affinato in piccoli contenitori di ceramica per circa 4 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino tenue. Al naso si presenta con profumi intensi e originali: dominano le note di pepe bianco, fragola selvatica, ciliegia, rosa e viola, con cenni erbacei e agrumati. Piccante e floreale, elegante e riconoscibile, al palato spicca per la freschezza, l'equilibrio e la vocazione gastronomica. Trama tannica fine e bassa alcolicità contribuiscono a donare al vino un'ottima beva. Il finale è lungo e speziato con ritorni pepati e fruttati. Si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 14°C.





Barbera d'Alba Trevìe

Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Uve provenienti da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, La Morra e altri paesi delle Langhe. L'età delle viti è di circa 35 anni. La densità media per ettaro è di ca. 4.500 viti con coltivazione a Guyot. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio con rimontaggi giornalieri che favoriscono l'estrazione. Anche la fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. L'affinamento, della durata di circa 1 anno, è diviso tra acciaio, barriques e botti.

Descrizione: colore rosso rubino con aroma di ciliegie mature e vaniglia. Note di viola e struttura più rotonda rispetto al Barbera d'Asti Trevìe. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza di legno. Buona complessità e finale persistente di ciliegia.





Barbera d'Asti Trevìe

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G.

Varietà: Barbera 100%

Uve derivanti da vigneti ad Agliano Terme, località La Crena e da altri paesi delle colline astigiane. La densità media è di 4.500 piante per ettaro. Terreno calcareo-argilloso.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio con rimontaggi giornalieri che favoriscono l'estrazione. Anche la fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. L'affinamento, della durata di circa 1 anno, è diviso tra acciaio, barriques e botti.

Descrizione: colore rosso rubino con note di amarena e di vaniglia. Vino di corpo medio, con buona acidità e tannini soffici. Equilibrato, complesso, con un finale di ciliegie rosse.





Barbera d'Alba Vigna Scarrone

Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Uve provenienti dal vigneto "Scarrone" sito in Castiglione Falletto, con esposizione sud-est.

Vinificazione: macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa 2 settimane in tini di acciaio aperti con follature meccaniche e diversi rimontaggi. Alla fermentazione alcolica segue una macerazione post-fermentativa con le bucce. Il vino viene poi svinato e trasferito in barriques per la malolattica. L'affinamento, della durata di circa 18 mesi, è diviso tra acciaio, barriques e botti.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e spezie. Buona acidità e corpo pieno. Eccellente equilibrio, grande complessità e finale persistente.

Vietti
BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VIGNA SCARRONE



Barbera d'Alba
Vigna Vecchia Scarrone

Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Uve provenienti dalla parte più vecchia del vigneto ubicato in Castiglione Falletto nella località Scarrone, con esposizione sud-est. La densità è di ca. 4.300 piante per ettaro. La scarsa produzione deriva dall'età delle viti.

Vinificazione: macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa 2 settimane in tini di acciaio aperti, con follature meccaniche e diversi rimontaggi. Alla fermentazione alcolica segue una macerazione post-fermentativa con le bucce. Il vino viene poi svinato e trasferito in barriques per la malolattica. L'affinamento, della durata di circa 18 mesi, è diviso tra acciaio, barriques e botti.

Descrizione: colore rosso rubino con intensi aromi di ciliegie rosse e nere mature, vaniglia e sfumature di spezie. Fresca acidità, corpo pieno, equilibrio e finale intenso.





Barbera d'Asti La Crena

Denominazione: Barbera d'Asti D.O.C.G.

Varietà: Barbera 100%

Il vigneto La Crena si trova nel comune di Agliano Terme, con una densità media per ettaro di 4.800 piante, coltivate a Guyot. La parte più vecchia del vigneto è stata impiantata nel 1932 su un terreno limo-argilloso con esposizione a sud.

Vinificazione: macerazione a freddo pre-fermentativa. Fermentazione alcolica per circa 2 settimane in tini di acciaio aperti con follature meccaniche e diversi rimontaggi. Alla fermentazione alcolica segue una macerazione post-fermentativa con le bucce. Il vino viene poi svinato e trasferito in barriques per la malolattica. L'affinamento, della durata di circa 18 mesi, è diviso tra acciaio, barriques e botti.

Descrizione: colore rosso rubino con aromi di frutta matura, mora e ciliegia, con note speziate.





Langhe Nebbiolo Perbacco

Denominazione: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve in prevalenza provenienti da diversi vigneti di Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane ad una temperatura di 28°-32°C. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e/o barriques. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente. Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento continua in legno (barriques e botti grandi) per circa 18-20 mesi, al termine del quale il vino viene assemblato in acciaio per l'imbottigliamento.

Descrizione: sentori di lampone, ribes, menta e spezie. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso ed elegante con l'invecchiamento.





Barbaresco Roncaglie

Denominazione: Barbaresco D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Le uve per questo vino provengono dall'MGA "Roncaglie" nel comune di Barbaresco, da sempre riconosciuta come una delle zone più qualificate dell'omonima area di produzione. Il terreno è calcareo-argilloso, con esposizione a sud-ovest e un'altitudine di 280 m ca. s.l.m. L'età media delle vigne è di circa 35 anni coltivate a Guyot e una densità di ca. 4.600 piante per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande.

Descrizione: colore rosso rubino, con leggere sfumature granate. Il naso è ricco, potente e concentrato con sentori di frutta rossa. Al palato è fresco. Si avvertono note di lampone e mora. Il tannino è maturo, morbido, setoso e ben integrato. Particolare la nota ammandorlata sul finale. Nel complesso molto equilibrato e raffinato.





Barbaresco Riserva Rabajà

Denominazione: Barbaresco D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Le uve provengono dal vigneto singolo MGA 'Rabajà' nel comune di Barbaresco. Il terreno è calcareo-argilloso, con esposizione a sud/sud-ovest e un'altitudine di 235-315 m ca. s.l.m. L'età media delle vigne è di circa 51 anni coltivate con sistema a Guyot. La densità è di circa 5.200 piante per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in acciaio a contatto con le bucce, con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Invecchiamento di circa 30 mesi in botte di rovere.

Descrizione: colore rosso granato intenso. Il naso è ricco e delicato. Si percepiscono sentori floreali come rosa canina e viola e di frutta matura come ciliegia e amarena. Al palato è fresco ed avvolgente. Il tannino è maturo, morbido, setoso, ben integrato e dona al vino buona struttura e grande eleganza. Finale lungo e persistente.

Vietti
RISERVA
BARBARESCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RABAJÀ



Barolo

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

La nostra espressione del Barolo classico. Uve provenienti da piccoli, importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con viti tra i 10 ed i 45 anni, coltivate a Guyot. Densità media ca. 4.500 piante per ettaro. Il terreno è calcareo-argilloso.

Vinificazione: tutte le diverse MGA vengono vinificate ed invecchiate separatamente, con modalità differenti in modo da esaltarne le singole caratteristiche, e sono poi assemblate prima dell'imbottigliamento. La fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. L'affinamento prevede 30 mesi di invecchiamento in botte grande e, in piccola parte, in barriques.

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità. Al naso è esplosivo, opulento, suadente e immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e ciliegia nera matura, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note di erbe alpine e un finale di cuoio. Il tannino è già ben integrato.





Barolo Brunate

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti dallo storico vigneto MGA "Brunate" nel comune di La Morra, sul versante sud che guarda Barolo. Il terreno è calcareo-argilloso (Marne di Sant'Agata), ad un'altitudine fra i 300 e i 400 m ca. s.l.m. L'età media delle vigne è di 50 anni, coltivate a Guyot con una densità di ca. 4.600 piante per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande e barriques in piccola parte.

Descrizione: rosso rubino intenso. Al naso è esplosivo, potente e ampio. Si percepiscono note fruttate di prugna, agrumate di cedro e pompelmo ma anche speziate. Con il passare dei minuti nel calice si avvertono sentori di viola, caratteristici del terroir di Brunate. Al palato è pieno e intenso. Il tannino è morbido, rotondo, vellutato, tipico del territorio di La Morra. Sul finale percezione di radice di liquirizia.





Barolo Cerequio

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da "Cerequio", una fra le MGA più importanti di tutta la zona di produzione del Barolo. La nostra parcella è sita nel comune di Barolo con esposizione sud, a un'altitudine di 320m ca. s.l.m. La densità è di ca. 4.600 piante per ettaro. Le viti hanno un'età media di 35 anni. Il terreno è calcareo-argilloso con la presenza di Marne di Sant'Agata.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande e barriques in piccola parte.

Descrizione: rosso rubino intenso. Al naso note di frutti rossi maturi e spezie. Al palato è pieno, si percepiscono note fruttate e agrumate (fragola, prugna, ciliegia). Il tannino è fine e imponente allo stesso tempo, a sostegno di una struttura avvolgente e persistente. Armonico e complesso. Sul finale si percepiscono note balsamiche che danno vita ad un vino di rara eleganza ed equilibrio.





Barolo Lazzarito

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti dall'MGA "Lazzarito" nel comune di Serralunga d'Alba: un favoloso appezzamento ad anfiteatro con esposizione sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso, ad un'altitudine tra i 330 e i 380 m s.l.m. L'età media delle vigne è di circa 45 anni, coltivate a Guyot, con una densità di ca. 4.500 piante per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande.

Descrizione: colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso è affascinante e profondo. Si percepiscono sentori balsamici di salvia, eucalipto, menta selvatica e pepe bianco. Al palato si presenta robusto, muscoloso, con un finale teso e minerale. Il tannino è quello tipico di Serralunga, angolare, austero e molto profondo. Piacevole la persistenza dolce sul finale.





Barolo Rocche di Castiglione

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da uno dei vigneti più storici dell'intera zona del Barolo: Rocche di Castiglione Falletto. Impianti del 1950 e 1968, con esposizione a sud. Terreno di composizione marnosa, gialla-bluastra, con importante presenza di sabbia. Sistema di allevamento a Guyot, con una densità di ca. 4.600 piante per ettaro. Altitudine ca. 330 m s.l.m.

Vinificazione: a seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa un mese in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. L'affinamento prevede 30 mesi circa in legno in botti di rovere.

Descrizione: colore rosso rubino. Al naso è complesso ed elegante. Presenta note di mandarino e di frutta rossa matura, petalo di rosa accompagnate da una sfumatura di camomilla. Al palato è fresco, equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è importante ma già ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.





Barolo Ravera

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da "Ravera", famosa MGA che si trova nel comune di Novello. Il terreno è calcareo-argilloso con la presenza di Marne di Sant'Agata. Ravera di Novello è una favolosa collina con esposizione ovest/sud-ovest, ad un'altitudine di circa 400 m s.l.m. L'età media delle viti è di 34 anni e la densità per ettaro di ca. 4.500 piante. La parte più vecchia fu piantata nel 1935.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. Lenta malolattica in botte, dove il vino rimane più di due anni sulle fecce, senza travasi. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande.

Descrizione: colore rosso granato intenso. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali che si aprono nel bicchiere con il passare dei minuti. Spiccano sentori di frutta rossa, gesso e pepe bianco. Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi. Il tannino teso e compatto rende il vino molto classico. Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.





Barolo Monvigliero

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

La collina di "Monvigliero" è storicamente riconosciuta come il cru più importante di Verduno ed uno fra i più prestigiosi dell'intera zona di produzione del Barolo. Il terreno è limoso, con presenza di Marne di Sant'Agata laminate ed esposizione a sud/sud-ovest. Si trova a 240 m s.l.m e le vigne hanno un'età media di ca. 65 anni, con una densità di 4.500 piante per ettaro.

Vinificazione: questo vigneto è storicamente riconosciuto come uno dei più idonei alla vinificazione ad uva intera. La fermentazione avviene in vasca di acciaio con il 60% di uva a grappolo intero e la restante parte diraspata e pigiata. Dopo alcuni giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo parte la fermentazione alcolica, per una durata di circa 3 settimane, con alcune follature e rimontaggi. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. L'affinamento prevede ca. 24 mesi in botti di rovere.

Descrizione: rosso rubino. Al naso è delicato ma intenso, con note di frutti rossi maturi e spezie finissime. Al palato spicca un'eleganza inconfondibile, fragolina, rosa e ciliegia. Il tannino è rotondo, setoso e persistente; spicca tutta l'armonia e l'equilibrio di uno dei cru più particolari della terra del Barolo. Sul finale si percepiscono note fresche, speziate, fini e leggere. Un vino che ha nella sua complessità aromatica e nella profondità gustativa tutti i suoi caratteri distintivi..





Barolo Riserva

Denominazione: Barolo D.O.C.G. Riserva

Varietà: Nebbiolo 100%

Il Barolo Riserva nasce dalle continue degustazioni e sperimentazioni che svolgiamo sia in cantina sia in campagna. Assemblaggio di diversi vigneti, il Barolo Riserva è l'esaltazione del Barolo classico, selezione della selezione. Nel corso degli anni alcune parcelle di grandissima qualità hanno cominciato ad attirare la nostra attenzione. Così ha preso forma l'idea di una Riserva, espressione di appezzamenti vinificati e affinati separatamente.

Vinificazione: una parte di vinificazione è stata effettuata a uva intera. La restante parte è stata diraspata, pigiata e fatta convogliare in vasca d'acciaio per la macerazione e la fermentazione alcolica, che dura circa 20 giorni, con rimontaggi regolari. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. L'affinamento avviene in botte grande per circa 24 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi maturi con sfumature balsamiche e agrumate. Al palato è di medio corpo, ricco, pieno ed elegante. I tannini tipici della zona di Serralunga sono ben integrati e con un finale dolce. L'acidità vibrante dona profondità al vino.





Barolo Riserva Villero

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da uno dei più vocati vigneti dell'intera zona del Barolo, a Castiglione Falletto. Il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, ha una superficie di poco superiore a un ettaro. L'età media dei ceppi è di 48 anni e la densità di 4.200 piante per ettaro. Nella vendemmia 2019 la resa in vino è stata di circa 34 ettolitri a ettaro.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale il giorno 8 ottobre. A seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 4 settimane in vasca d'acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino. Al naso è pieno, complesso ed elegante. Note di frutta rossa intensa e prugna con sfumature di sottobosco. Al palato è equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è presente e ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.





07 _ Arte

Dalle origini a oggi, verso il futuro. Con cura e visione

Etichette d'Autore



Vietti

Il progetto **Etichette d'Autore** ha inizio nel 1974.
È allora che alcuni vini Vietti, tra i più rinomati, vengono vestiti con opere originali create appositamente da un artista e ispirate al vino di quell'annata particolare, in edizione limitata.
"Un vino dotato di questo fascino deve avere qualcosa di più di un'etichetta che sia un semplice pezzo di carta".

È davanti a una bottiglia di Barolo Rocche del 1961, condivisa tra amici, che **Luciana** e **Alfredo** decisero di unire le due cose che amavano di più: **vino e arte**.

Il progetto "I grandi vini con etichetta d'Autore" inizia così: il pittore di fama internazionale Claudio Bonichi, da una tavoletta di pero del Giappone, ricava l'incisione di due figurine nude, il barbaro che rapisce la barbaresca, giocando sull'omonimia con il vino che quell'etichetta sarebbe andata a vestire, un eccellente Barbaresco Masseria 1971.

Le regole sono semplici: **per ogni etichetta**, **un'opera d'arte**.
Il numero di bottiglie prodotte deve essere rigorosamente riportato, ogni etichetta deve poi essere numerata e attaccata a mano, una ad una, con colla a freddo. La tiratura corrisponde al numero delle bottiglie prodotte e le prime cento sono firmate dall'Artista.

Abiti su misura solo per annate eccellenti: dal 1989, con la presentazione del Barolo Villero Riserva 1982, l'etichetta d'Autore viene dedicata esclusivamente al vino di questo grande vigneto.



1974 Autore: Claudio Bonichi
Barbaresco 1971 Masseria



1976 Autore: Pietro Cascella
Barolo 1970 Briacca



1977 Autore: Mino Maccari
Barolo 1971 vigneto Icardi



1977 Autore: Pier Paolo Pasolini
Nebbiolo d'Alba 1974



1980 Autore: Eso Peluzzi
Barolo 1974 Rocche



1980 Autore: Gioxe De Micheli
Barbaresco 1974 Masseria



1989 Autore: Gianni Gallo
Barolo 1982 Riserva Villero



1992 Autore: Valerio Miroglio
Barolo 1985 Riserva Villero



1996 Autore: Pierflavio Gallina
Barolo 1989 Riserva Villero



1997 Autore: Janet Fish
Barolo 1990 Riserva Villero



2003 Autore: Robert Cottingham
Barolo 1996 Riserva Villero



2004 Autore: Wayne Thiebaud
Barolo 1997 Riserva Villero



2008 Autore: Jerry N. Uelsmann
Barolo 2001 Riserva Villero



2011 Autore: Leonid Sokov
Barolo 2004 Riserva Villero



2013 Autore: Oliviero Toscani
Barolo 2006 Riserva Villero



2014 Autore: Qiu Guangping
Barolo 2007 Riserva Villero



2017 Autore: Anton Fuchs
Barolo 2009 Riserva Villero



2018 Autore: Giuseppe Stampone
Barolo 2010 Riserva Villero



2019 Autore: Renzo Piano
Barolo 2012 Riserva Villero



2020 Autore: Alessandro Piangiamore
Barolo 2013 Riserva Villero



2024 Autore: Richard Mosse
Barolo 2016 Riserva Villero



2026 Autore: Sterling Ruby
Barolo 2019 Riserva Villero

Manifesti d'Autore



I **Manifesti d'Autore** celebrano il momento più sacro, quello della Vendemmia. Il progetto "Manifesti d'Autore" viene lanciato nel 2006: un manifesto all'anno, in edizione limitata, con la collaborazione di Bruno Sacchetto.

Vietti decide infatti di recuperare un'illustre **tradizione grafica**, quella dei manifesti pubblicitari, strumenti di comunicazione rivoluzionari, in cui l'immagine fa da potente contraltare alla parola, non più unica protagonista.

Un'arte da sempre andata a braccetto con la **produzione artigianale** e industriale, che a partire dall'800 ha prodotto manifesti pubblicitari che in alcuni casi fanno ormai parte dell'immaginario collettivo, considerati perle rare da molti collezionisti.

Ogni opera viene abbinata a una vendemmia, a ripercorrere non solo la storia, ma una vera e propria evoluzione sociale.

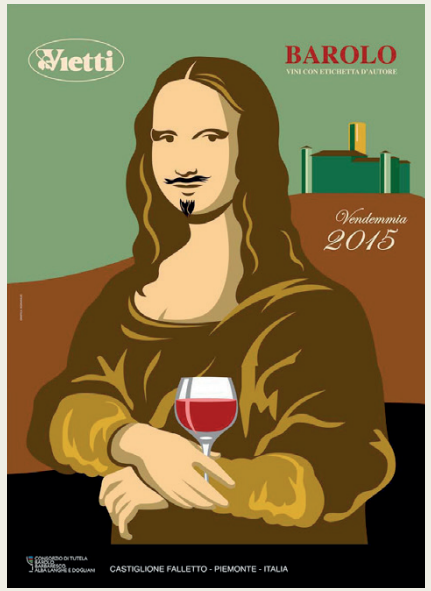

Vietti
BAROLO
VENDEMMIA
2006
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA
Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
VENDEMMIA
2007
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA
Vietti
VENDEMMIA
2008
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA
Vietti
VENDEMMIA
2009
BAROLO
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA
Vietti
vendemmia
2010
BAROLO
vini con etichetta d'autore
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
VENDEMMIA
2011
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
VENDEMMIA
2012
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
VENDEMMIA
2013
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
VENDEMMIA
2014
Ceci n'est pas une bouteille.
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
Vendemmia
2015
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
VENDEMMIA
2016
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
VENDEMMIA
2017
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA


Vietti
BAROLO
VINI CON ETICHETTA D'AUTORE
VENDEMMIA
2018
CASTIGLIONE FALLETTO - PIEMONTE - ITALIA



08 _ Accoglienza

Esperienze per condividere

Accoglienza e Ospitalità

Il vino è leva di crescita del nostro territorio, **strumento di valorizzazione** delle nostre tradizioni e del nostro **patrimonio culturale**. Un sapere che deve essere condiviso e a cui tutti devono poter avere accesso. Solo una **cultura condivisa** è destinata a durare e a rafforzarsi nel tempo.



Vietti

Alla scoperta del nostro territorio: le degustazioni e l'escursione

Degustazioni ed Escursione

È possibile visitare la nostra cantina accompagnati da personale specializzato, che illustrerà i processi di vinificazione, racconterà i vigneti e farà degustare i vini delle ultime annate.

Si può scegliere tra diverse opzioni: la degustazione Classica e la degustazione Experience, per provare le annate più rinomate e rare, anche in formula privata.

Abbiamo previsto anche una attività speciale, l'Escursione nei vigneti, per coloro che desiderano passeggiare tra le vigne, osservare la loro crescita, approfondire la storia del nostro marchio. Una guida accompagna gli ospiti nelle MGA Scarrone, Rocche e Villero, immerse nei colori dell'alba o del tramonto delle Langhe.

Vietti



La Panchina Gigante

Una Big Bench, a cura del designer statunitense Chris Bangle e la moglie Catherine, anche a Castiglione Faletto, grazie al supporto della cantina Vietti.
Un progetto di valorizzazione territoriale, situata proprio sotto la nostra cantina, in vigna Scarrone, dinanzi a un panorama unico.





09 _ Accademia della Vigna

Accademia della Vigna

Siamo convinti che il vino sia un **generatore di valore condiviso**.
Per il territorio e le comunità. Così come la formazione, per raggiungere traguardi di **inclusione**, **benessere**, **tutela** e **difesa dei diritti**.
Per questo abbiamo scelto di abbracciare una opportunità di inclusione sociale ed economica, di cui condividiamo valori e principi: l'**Accademia della Vigna**, che forma risorse qualificate a partire dalle necessità espresse dalle aziende vitivinicole, promuovendo così nuove e eque opportunità di lavoro. Le persone accolte sono, per lo più, migranti e uomini e donne in situazioni di svantaggio a cui la cura della vite offre una nuova strada.



Contatti

Vietti S.r.l.
Piazza Vittorio Veneto, 5
Castiglione Falletto - Cuneo - Italy

Tel.: +39 0173.62.825

info@vietti.com

www.vietti.com

