

BAROLO docg BRICCO SAN PIETRO

Vitigno: Nebbiolo.

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Menzione geografica: Bricco San Pietro

Età media delle piante: 30 anni

Esposizione del vigneto: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: calcareo, argilloso

Altitudine media della vigna: 380mslm

Resa per ettaro: 65 q/ha

Epoca di vendemmia: Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione controllata a temperatura controllata di 28°C - durata media macerazione: circa 20 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 24 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia di dimensioni variabili fino a 35 hl, di età variabile dal nuovo a 10 anni - Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato..

Caratteristiche del vino: Presenta note di ciliegia, viola, chiodi di garofano e liquirizia. Gusto pieno, armonico, caldo con retrogusto leggermente speziato. Durata del vino di oltre 20 anni.

Nota del produttore: Raccomandato con formaggi ben stagionati, anatra, carni saporite e piatti con tartufo

Alc.: 14,50% by Vol

Temperatura a cui degustarlo: 18-20°C

