



BARBARESCO

“IL BRICCO DEL BRICCO”

Denominazione: Barbaresco DOCG “Bricco di Treiso”

ZONA DI PRODUZIONE

Cru: Bricco di Treiso

Vigneto e anno di impianto: Brichet 2000

Zona di produzione: Comune di Treiso

Altitudine: 370-400 metri slm

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con venature sabbiose

Sistema di allevamento: guyot basso

Densità: 4000 viti per ettaro ca.

Esposizione: sud

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE

Vendemmia: le uve vengono tutte raccolte a mano e nella prima metà di ottobre (il periodo può variare a seconda delle variazioni climatiche)

Fermentazione e macerazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio per circa 20 giorni mantenendo il controllo della temperatura (28-32 °C)

Fermentazione malolattica: mantenimento del mosto sulle fecce fini ad una temperatura di circa 20 °C per una durata di circa 2 mesi

Affinamento: il vino matura in botti di rovere di grandi dimensioni per 15 mesi e in barriques per 3 mesi. Le bottiglie vengono quindi coricate ed affinate in cantina interrata per altri 18 mesi prima della commercializzazione

VINO

Barbaresco “Il Bricco del Bricco” presenta un colore rosso granato intenso con riflessi ramati, profumi esuberanti e complessi di tabacco dolce, liquirizia e pepe nero si amalgano con note balsamiche. E' un Barbaresco classico, reso elegante dalle caratteristiche proprie del cru “Bricco di Treiso”. In bocca il sapore è elegantemente strutturato, dalla lunga persistenza e dalla trama tannica fine.

NOTE

Primo anno di produzione: 2013

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici: accompagna piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati a pasta dura. Verrete stupiti provandolo con il cioccolato

Temperatura di servizio: 18 °C

Produzione totale: 300 bottiglie da 750 cl all'anno

