

BARBARESCO "BRICHET"

Denominazione: Barbaresco DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Cru: Bricco di Treiso

Vigneto e anno di impianto: Vigna Grossa 1964, 1970, 1982 – Bricchet 2000 – Auè 1999

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-ovest, sud, est

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 12 mesi. Le bottiglie vengono quindi coricate ed affinate in cantina interrata per altri 12 mesi prima della commercializzazione

VINO

Barbaresco "Bricchet" presenta un colore rosso granato profondo, profumi esuberanti e complessi floreali, tra cui spicca la viola mammola. E' un Barbaresco classico, reso elegante dalle caratteristiche proprie del cru "Bricco di Treiso". In bocca il sapore è pieno, intenso ed avvolgente. La piacevolezza è enfatizzata dalla persistenza dei tannini dolci e maturi, i quali conferiscono al vino un grande potenziale di invecchiamento.

NOTE

Primo anno di produzione: 2010

Gradazione alcolica: 13,5 – 14%

Abbinamenti gastronomici: accompagna piatti di buona struttura e complessità, piacevole sia con primi piatti che secondi di carne

Temperatura di servizio: 18 °C

Produzione totale: 2000 bottiglie da 750 cl all'anno

