



BAROLO D.O.C.G. BRICCO VOGHERA

Da uno degli impianti più antichi di Serralunga d'Alba.

Vitigno	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Bricco Voghera in Serralunga d'Alba MGA Bricco Voghera
Altezza	370-405 m s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest, Nord-Est
Terreno	Calcareo-argilloso, poco profondo
Epoca di raccolta	Ottobre
Resa per ettaro	60 q.li/Ha di uva
Cepi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione Per esaltare le caratteristiche di questo vigneto, l'uva appena raccolta viene diraspata e pigiata e posta in macerazione pre-fermentativa in tini di rovere alla temperatura di 18°C per 72 ore. Segue una fermentazione con rimontaggi attenti a mantenere le bucce intatte alla temperatura di 26°C. Dopo una macerazione sulle bucce segue la svinatura del vino ormai completamente secco. Alla fine della malolattica il vino è pronto per essere travasato e trasferito nel locale di affinamento.

Affinamento Il vino viene posto a maturare per 30 mesi in botti da 25 ettolitri, dove affina colore e struttura e acquista eleganza. Segue un riposo di circa 26 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore brillante, rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati; profumo di tabacco dolce, violetta, prugna appassita, balsamico, eucalipto con note di vaniglia e liquirizia; gusto pieno, armonico, leggermente sapido con finale gradevole e retro gusto con piacevoli note di liquirizia e vaniglia.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti Vino di intensa personalità, accompagna secondi piatti importanti, selvaggina in genere e formaggi stagionati.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.