



## BAROLO D.O.C.G. BRICCO VOGHERA

**Un nuovo Cru per Tenuta Cucco, da uno degli impianti più antichi di Serralunga d'Alba.**

**Vitigno**

Nebbiolo 100%

**Zona di produzione**

Bricco Voghera in Serralunga d'Alba, Menzione Geografica Bricco Voghera, Ha 3

370-405 m s.l.m.

**Altezza**

Nord-Ovest, Nord-Est

**Esposizione**

Calcareo-argilloso, poco profondo

**Terreno**

Ottobre

**Epoca di raccolta**

60 q.li/Ha di uva

**Resa per ettaro**

4.000

**Ceppi per ettaro**

Guyot

**Sistema di allevamento**



**Vinificazione** Per esaltare le caratteristiche di questo vigneto, l'uva appena raccolta viene dirasidata e pigiata e posta a fermentare in piccoli tini 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 di 30 giorni 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 24 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.