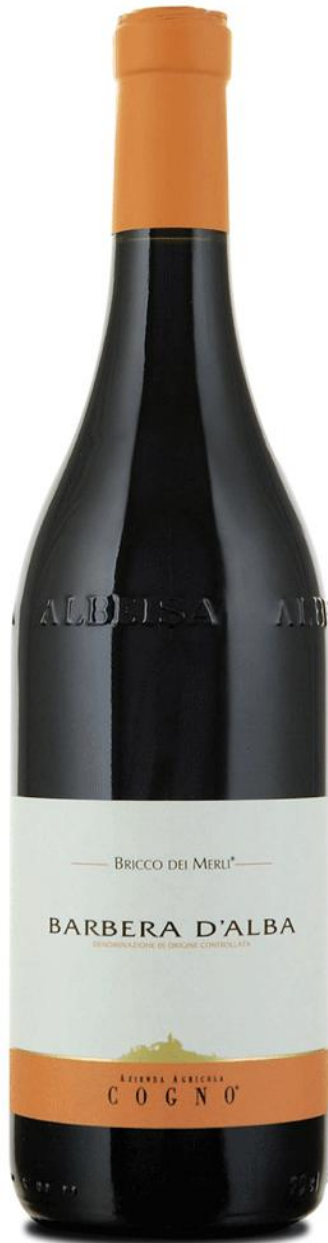


AZIENDA AGRICOLA  
C O G N O®



## Barbera d'Alba Bricco dei Merli DOC

**Superficie:** 1,8 HA

**Vitigno:** Barbera

**Densità:** 4500 viti per ettaro

**Allevamento:** contropalliera potata a Guyot

**Altitudine:** 300 metri s.l.m

**Bottiglie prodotte in media:** 10000

**Epoca vendemmia:** fine settembre - inizio ottobre

**Vinificazione:** in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

**Affinamento:** 12 mesi in botte grande rovere di slavia e barriques

**Permanenza sui lieviti:** 60 giorni

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### Profilo sensoriale

Presenta un colore rosso rubino carico, con netti riflessi porpora.

I profumi sono profondi ed ampi, eleganti, armonici e durevoli; ricordano la rosa, gli odori del sottobosco e le spezie orientali.

In bocca il vino si offre con notevole potenza, adolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; la struttura è ottima e si accompagna ad una vivace freschezza acida; i sapori rimandano alla confettura di marasche e di prugne, con un lungo finale di uva appassita.

**Suggerimento:** Servitela con piatti dai ricchi sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni rosse, formaggi a pasta morbida, grassi, di stagionatura non prolungata.

**Temperatura di servizio** 18°C.

### Note

Un vino tipicamente piemontese, di struttura e grande longevità, in cui il legno e il frutto si fondono con grande armonia mantenendo intatte le caratteristiche e la tipicità del vitigno. Doti principali sono la sua grande bevibilità e freschezza, così come vuole la tradizione Cognito. È un vino di carattere e non troppo internazionale.

**Elvio Cognito società agricola s.s.** Località Ravera, 2 - 12060 Novello (Cn) - Italia  
Tel. +39.0173.744006 - Fax +39.0173.744921 - [elviocognito@elviocognito.com](mailto:elviocognito@elviocognito.com) - [www.elviocognito.com](http://www.elviocognito.com)

*Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.*