

20/5/2014

Barolo d.o.c.g | Azienda Agricola Brezza - Barolo


[Home](#) [L'azienda](#) [Riconoscimenti](#) [Tappi di vetro](#) [Dove siamo](#) [Foto](#) [Video](#)
**I nostri vini:**

- Barolo** Bricco Sarmassa
- Barolo** Sarmassa
- Barolo** Cannubi
- Barolo** Castellero
- Barolo**
- Nebbiolo d'Alba** Santa Rosalia
- Barbera d'Alba** Santa Rosalia
- Barbera d'Alba** Cannubi Muscatel
- Barbera d'Alba** Cannubi
- Dolcetto d'Alba** San Lorenzo
- Dolcetto d'Alba** Fossati
- Langhe Freisa** Santa Rosalia
- Langhe Chardonnay**
- English Version** 
- Deutsche Version** 

**Barolo**

**Ubicazione:** Comune di Barolo  
**Estensione:** 2,3364 Ha  
**Esposizione:** Ovest  
**Altitudine:** 300 m.  
**Terreno:** Argilloso-Limoso  
**Tessitura:** Sabbia 24,2%, Limo 46,4%, Argilla 29,4%  
**Vitigno:** Nebbiolo  
**Sottovarietà:** Lampia

**Forma di allevamento:** Controspalliera  
**Portainnesto:** K5BB  
**Sistema di potatura:** Guyot Tradizionale  
**Sesti d'impianto:** 1 m x 2,7 m  
**Densità:** 3.700 Ceppi/Ha  
**Produzione:** ca.7.000 Kg/Ha  
**Anno d'impianto:** 1979

**Caratteristiche morfologiche del terreno**

Le Caratteristiche morfologiche del terreno di questo vigneto sono molto simili a quelle della collina Sarmassa, ne è confinante, quindi di una tra le migliori vigne della Zona del Barolo. La parte che un po' penalizza questo vigneto è l'esposizione che non è ottimale come il confinante Sarmassa. Questo fatto però lo rende più piacevole e di pronta beva anche se di struttura inferiore.

**Sistema di vinificazione**

Tra i diversi tipi di Barolo prodotti dall'Azienda è generalmente quello che meglio lega con il consumatore che per la prima volta si affaccia al complesso mondo di questo vino. Pur essendo infatti un vino di struttura inferiore è generalmente molto espressivo all'olfatto anche nella giovinezza e di ottima eleganza.

**Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli**

Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo (Cn) - Italia  
 Tel: +39 0173.560921 - Fax: +39 0173.560026  
 Email: [brezza@brezza.it](mailto:brezza@brezza.it)  
 P.iva 00711340042

Powered by **Blulab**

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*