



Bricco Rosso

Langhe Doc Rosso "Suagnà"

La pronuncia suagnà che in piemontese si scrive Soagnà, sta ad indicare un lavoro eseguito con diligenza, accuratezza, con impegno onde ottenere il maggior perfezionamento possibile.

VITIGNO: Nebbiolo - Dolcetto

COLORE: colore intenso dalle tonalità rosso rubino con leggeri riflessi aranciati

PROFUMO: espressivo, buona maturità in profumo e aroma

GUSTO: secco, di buon corpo, vellutato ed armonico

ALCOHOL: 12,5% alc.vol

INVECCHIAMENTO: dai 14 ai 18 mesi (prima in botti di Rovere e poi in barriques)

COME SERVIRLO: 18-22 C°

ACCOMPAGNA: selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi forti

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3° dia)*