

BAROLO D.O.C.G. BRICCOLINA

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G., Briccolina in Serralunga d'Alba.

VENDEMMIA

Manuale, seconda metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrostiti e con formaggi saporiti e stagionati. Piacevolissimo vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso, con profumi persistenti e intensi di frutta matura, fiori e spezie.

I delicatissimi ricordi del legno, la sua caratteristica principale, si sposano con i profumi tipici del nebbiolo creando una sensazione di rara eleganza. Potenza, eleganza e fascino, donano al palato pienezza e grande intensità. Tutte le note presenti al naso sono esaltate armonicamente e ne fanno un vino da ricordare.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.



BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130