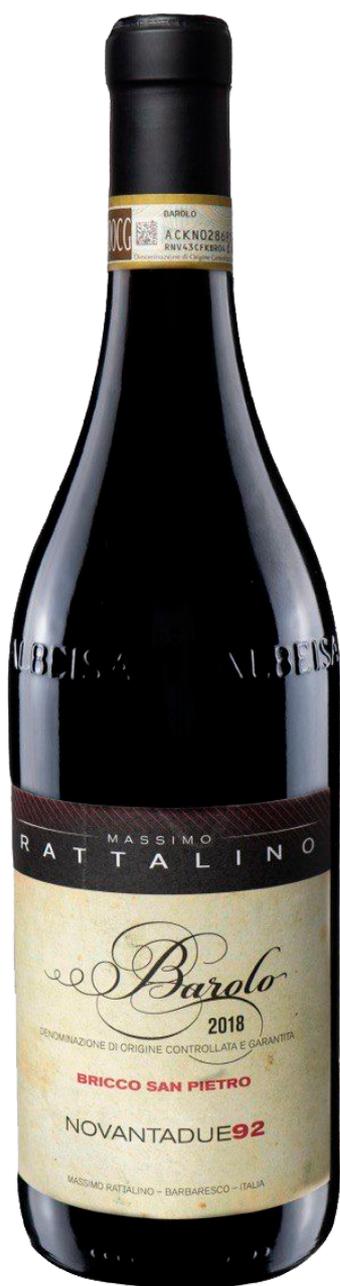


NOVANTADUE⁹²



BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO

VIGNETO di circa 30 anni, situati nel comune di Monforte d'Alba, ad un'altezza di 360m s.l.m.

TERRENO calcareo argilloso.

ESPOSIZIONE sud ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 65 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 20 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28 °C. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene messo in legno per affinamento

INVECCHIAMENTO dai 32 ai 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 hl a secondo dell'annata, poi un minimo di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino asciutto e di grande struttura, che si presenta con un colore rubino intenso con riflessi granati. Al naso sentori di frutta rossa matura e pepe nero, con marcate note di sottobosco. In bocca è pieno, caldo e persistente, con tannini presenti ma ben bilanciati.