

Barbera d'Alba Bricco S. Biagio DOC

Di grande impatto e avvolgenza, la Barbera Bricco San Biagio mostra in tutta la sua bellezza la personalità di una vigna storica di più di 60 anni.

Vitigno: Barbera 100%

Vigneti: in La Morra, sotto-zona Bricco San Biagio.

Giacitura: collinare, con esposizione a sud a 250 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo-sabbioso

Resa ad ha: 40 hl.

Età media dei vigneti: 60-65 anni

Densità/ha: 7000 ceppi

Produzione annua: 2500 bottiglie

Vinificazione: macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in rovere francese

Grado alcolico: 14 - 14,5%

Acidità: 5,4 - 5,8 g/l.

Longevità: 6-8 anni

Descrizione: colore rosso rubino compatto con riflessi violacei. Naso dolce di spezie e frutta rossa con ricordi balsamici e floreali. Sorso ricco e potente sostenuto da una freschezza vibrante e da una bella persistenza sul finale.

Abbinamenti consigliati: accompagna in modo ideale primi piatti con sughi a base di selvaggina, bolliti e arrostiti e formaggi mediamente stagionati.

