



...vini del Piemonte



Barbaresco D.O.C.G. Bric'Micca

Denominazione: Barbaresco d.o.c.g.

Vigneti: Comune di Neive - Bric'Micca

Menzione geografica aggiunta: Bric'Micca

Vitigno: Nebbiolo 100%

Resa per ettaro: hl. 50

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: sabbioso - calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 10 giorni

Maturazione: 24 mesi di cui il 60% in botte di rovere francese da 2.25 hl. e il 40% in botte di rovere di Slavonia da 30 hl.

Caratteristiche: colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo

Profumo: bouquet intenso ed ampio con note floreali

Sapore: pieno ed asciutto con inizio morbido si sviluppa con struttura gradevolmente tannica

Abbinamento: piatti di pasta all'uovo, carne rossa, formaggi di media stagionatura

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16-18° C.