

— T E N U T A —
IL FALCHETTO



BRICCO ROCHE

NIZZA DOCG
RISERVA

VARIETÀ

100% Barbera

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 28-30 mesi di barrique da 2,25 hL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi rosso scuri, aromi di frutti rossi, arancia rossa, note balsamiche e vanigliate. In bocca è corposo, persistente, intenso e con un'ottima acidità. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione accompagnato a cioccolato amaro e frutta candita.
