

BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO 2015

**PODERE
RUGGERI
CORSINI**

GENERE: VINO ROSSO FERMO

AREA: BAROLO LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)

VARIETA': 100% NEBBIOLO

Vino ottenuto da uve *Nebbiolo* della nostra azienda.

Alcool: 14.31 % by vol.

Acidità totale: 4.90 grammi per litro

Estratto non riduttore: 26.1 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 109 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba

SUPERFICE: 1.1 ettari

ALTITUDINE: circa 420/470 metri

ESPOSIZIONE: Sud - Est

TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP

DENSITA': 5000 piante/ettaro

ETA' DEL VIGNETO: 21 anni

VENDEMMIA MANUALE

2015 PRODUZIONE:

7117 bottiglie 0.75 L

140 magnum 1.5 L

5 magnum 5 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in casse con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana e due rimontaggi al giorno durante la seconda settimana.

La macerazione dura 15-18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi. Imbottigliato nel Luglio 2018.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino di media profondità con sfumature dal granato all'arancione. È un vino elegante, rotondo, con distinte note floreali, che possono includere violetta e rosa. Presenti anche profumi di erbe secche, come cannella e vaniglia e toni più scuri di tabacco, cioccolato, nocciole e liquirizia.

ABBINAMENTI

È un vino adatto all'invecchiamento (otto/dieci anni). È preferibile servirlo a una temperatura tra i sedici e i diciotto gradi e si abbina idealmente a carne, selvaggina, formaggio e polenta.