BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO 2016

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: 14.37 % by vol.
Acidità totale: 5.45 grammi per litro
Estratto non riduttore: 29 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 91 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: 22 anni
VENDEMMIA MANUALE

2016 PRODUZIONE:

6606 bottiglie 0.75 L
131 magnum 1.5 L
5 magnum 5 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette 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 Agosto 2019.

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.