

# BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO 2018

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: 14.24 % by vol.  
Acidità totale: 5.31 grammi per litro  
Estratto non riduttore: 27.4 grammi per litro  
Anidride solforosa totale: 115 mg/L

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba  
ALTITUDINE: circa 420/470 metri  
ESPOSIZIONE: Sud - Est  
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP  
DENSITA': 5000 piante/ettaro  
ETA' DEL VIGNETO: 24 anni  
VENDEMMIA MANUALE

## 2018 PRODUZIONE:

4915 bottiglie 0.75 L  
88 magnum 1.5 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 Settembre 2021.

## 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.