



BAROLO D.O.C.G. "BRICCO SAN PIETRO"



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Nebbiolo 100%. Varietà Lampia e Michet

Granato vibrante.

Un olfatto centrato su frutta nera e rossa, tocchi dolci di marasca e ciliegia e più tesi di mora e mirtillo. Un ricordo floreale di viola.

Bocca fresca e asciutta, con un tannino fitto e preciso. Composta e per niente pretenziosa, una bevuta importante.

Con un filetto a giusta cottura si va a colpo sicuro. Volatili, un bel tordo o una buona pernice, piccola selvaggina o un petto d'anatra scaloppato.

Temperatura di servizio : 18 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: loc. Bricco San Pietro, Monforte, 380 metri s.l.m. esposizione ovest.

Terreni: calcareo-sabbioso, con buona dotazione di argilla

Resa per ettaro: 60 q.li

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina

Vinificazione: macerazione prefermentativa a 15 °C per 48 ore. Fermentazione a temperatura controllata a 27 °C, macerazione per 10 giorni con due rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica in acciaio

Affinamento: 50% barriques nuove di rovere francese a grana fine, 50% barriques di 1° e 2° passaggio di rovere francese a grana fine per una durata di 36 mesi

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com