



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



BRICCO AIROLI®

Barbera d'Alba Superiore DOC Bricco Airolì

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Barbera

Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Zona di produzione: Barolo, vigneto Bricco delle Viole

Epoca di raccolta: Barolo località Vergne Bricco Airolì

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 8.85 g/l

Estratto secco: 27 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 1946

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con evidenti note violacee

Profumi: ciliegia, amarena, frutta matura

Accostamenti: selvaggina, carni di maiale alla griglia, formaggi e salumi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Capacità di evoluzione: 12 + anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia in vinificatori verticali a cappello emerso.

Affinamento

L'invecchiamento avviene negli stessi tini di rovere utilizzati anche per il Barolo per un periodo di circa 24 / 30 mesi. Anche in questo caso, come nei Baroli, il legno non è tostato.