



— 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 La Volta

**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.