



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



BRICCO DELLE VIOLE

Barolo DOCG riserva Bracco delle Viole

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo, vigneto Bracco delle Viole

Zona di produzione: Barolo, vigneto Bracco delle Viole

Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 27.5 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 1989

PRODOTTO SOLO IN PARTICOLARI ANNATE, RITENUTE ADATTE PER LA VERSIONE RISERVA.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato

Profumi: spezie, mentolato, cardamomo e aromi minerali, frutta secca e rosa canina

Accostamenti: formaggi, salumi stagionati, carni stufate e alla griglia

Temperatura di servizio: 18 °C

Capacità di evoluzione: 30 + anni

Vinificazione

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 in vinificatori verticali a cappello emerso.

Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

L'invecchiamento avviene in tini troncoconici di legno rovere non tostato, per un periodo che mediamente varia dai 46 ai 50 mesi. Segue un ulteriore affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento. Il vino in bottiglia viene stoccato per un periodo più o meno breve prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA. La versione Bracco delle Viole è prodotta esclusivamente da un vigneto sito in Bracco delle Viole.