



In etichetta

Un **liuto**, le corde
che risuonano
amplificate
cambiano il tono
del terroir

Il Barolo che prende nome da un bosco

Barolo DOCG Bricco San Pietro

- Cru/MGA:** Bricco San Pietro nel comune di Monforte d'Alba
Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: 450 metri slm
Esposizione: Est
Suolo: limoso con una porzione di sabbia fine, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili sabbiose.
- Vendemmia:** manuale in cassetta
Vinificazione: diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica spontanea a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 15 giorni. Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali. Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni.
- Affinamento:** 24 mesi in botte di rovere austriaco
- Colore:** rosso granato intenso, dai riflessi aranciati
Profumo: profumi speziati e scorze di agrumi essiccate
Gusto: bocca austera e profonda, con retrogusto molto persistente in cui scorze di agrumi e spezie completano il sorso
- T° di servizio:** 16° - 18° C
- Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in sughero naturale garantito "TCA free" grazie alla tecnologia NDtech
- N° bottiglie:** 3500
1^a annata: 2023

