

PRODOTTO IN ITALIA



PIEMONTE

denominazione di origine controllata

Barbera

Casa Vinicola

BRICCO TONDO

Piemonte: Il nome più grande rende il vino più semplice.
Un vino Democratico che non va spiegato.



Uva	Barbera
Zona	colline del Monferrato e di Sant'Agata Fossili
Suolo	argilla, limo e calcare attivo
Altitudine	200-400 m s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud/Ovest
Sistema di allevamento	guyot 4.400 ceppi/ha
Vendemmia	fine settembre, inizio ottobre
Grado alcolico	13,5% vol
Temperatura di servizio	16-18° C

Vinificazione: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo 7-8 giorni di contatto del mosto con le bucce alla temperatura di 25-26 gradi, segue un rapido avvio della successiva fermentazione malolattica. Al termine della vinificazione il vino viene trasferito in botti di rovere per la necessaria maturazione, cui segue l'imbottigliamento..

Note di degustazione: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei all'olfatto si presenta ricco con note di frutti neri in particolare mora e prugna e leggere note speziate. I tannini sono dolci, morbidi e una leggera freschezza acida conferisce sapidità e profondità gustativa.

Abbinamenti: si abbina ai piatti della tradizione italiana, come lasagne al forno, tagliatelle al ragù, parmigiana di melanzane e carni arrosto o alla griglia. Ottimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura. Ideale con barbecue in stile americano, costine glassate e pulled pork. Si accompagna bene alla cucina messicana, come tacos di carne o burritos, e alla cucina spagnola con piatti ricchi e saporiti.

PRODOTTO IN PIEMONTE

