

PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE
denominazione di origine controllata
BIANCO



Casa Vinicola

BRICCO TONDO

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



Uva	Viognier, Arneis, Chardonnay
Zona	colline di Langa e Monferrato
Suolo	marne di Sant'Agata Fossili alternate a sabbie astiane
Altitudine	200-300 m s.l.m.
Esposizione	Est
Sistema di allevamento	guyot 4.000 ceppi/ha
Vendemmia	fine agosto
Grado alcolico	13% vol
Temperatura di servizio	8-10° C

Vinificazione: le uve delle tre varietà vengono conferite in cantina separatamente visto il diverso periodo di maturazione: una parte di queste viene vinificato tradizionalmente, mentre la restante viene vinificata con un'infusione di alcuni acini diraspatis ma interi. I vini che ne derivano vengono tenuti separati in vasche di acciaio a circa 10°C fino al momento della costituzione della cuveè, che solitamente avviene poco prima di inizio primavera. Qualche settimana dopo l'assemblaggio delle varie vasche, il vino è pronto per essere imbottigliato.

Note di degustazione: dal colore giallo paglierino intenso e brillante immediatamente al naso mostra la sua grande aromaticità che riporta a sensazioni di fiori bianchi, pesca gialla e miele. Al palato ha una consistenza quasi setosa, una buona struttura e un'acidità contenuta.

Abbinamenti: accompagna molto bene antipasti delicati come vitello tonnato, flan di verdure o formaggi freschi e leggermente stagionati. Si esprime al meglio anche con primi piatti cremosi, come risotti alle verdure o tajarin al burro, e con secondi di pesce al forno o carni bianche. Inoltre, si abbina con cucina asiatica non troppo speziata, come piatti a base di riso, pollo o pesce, oppure con preparazioni della cucina francese come quiche e piatti a base di pollo in salsa

PRODOTTO IN PIEMONTE

