

PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE
denominazione di origine controllata
ROSSO



Casa Vinicola

BRICCO TONDO

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



Uva	Dolcetto, Barbera, Pinot Nero
Zona	colline del Monferrato
Suolo	strati profondi caratterizzati da Marne argillose con affioramenti superficiali di sabbia e limo
Altitudine	200-300 m s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Sistema di allevamento	guyot 4.000 ceppi/ha
Vendemmia	tra fine agosto e fine settembre
Grado alcolico	13% vol
Temperatura di servizio	16-18° C

Vinificazione: l'uva conferita in cantina viene diraspata, pigiata e introdotta nelle vasche di fermentazione in acciaio, dove sosta dai 7 ai 10 giorni in base alla tipologia e dove giornalmente è sottoposta a rimontaggi più frequenti nella fase centrale della fermentazione per poi ridursi d'intensità man mano che gli zuccheri vengono consumati. A questo punto si procede alla svinatura, separando la parte liquida dalle bucce. L'affinamento avviene separatamente per le tre tipologie di vino, in acciaio o in legno in base alle necessità. Infine l'assemblaggio avviene a primavera inoltrata.

Note di degustazione: dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo complesso con sensazioni di ciliegia, prugna matura e ribes. Al palato è ricco con un ingresso fresco, voluminoso e un tannino ben bilanciato.

Abbinamenti: si abbina perfettamente ai grandi piatti della tradizione piemontese, come tajarin al ragu', brasato al vino rosso, agnolotti del plin, minestre di legumi e bollito di carne, ma si presta con grande versatilità anche a proposte internazionali, come la paella di carne o tapas a base di chorizo e jamón, il coq au vin o l'anatra arrosto francesi.

PRODOTTO IN PIEMONTE

