



Bricco Francesco

BAROLO 2006

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nome Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

Vitigno Nebbiolo 100%

Vigneti Appezamento a corpo unico di 35 anni di età nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra

Terreno Calcareo-argilloso

Produzione 35 Hl/Ha – con una resa di 1 Kg per pianta

Densità di impianto 4200 ceppi/Ha

Produzione annua 3850 bottiglie

Data vendemmia Dal 27 al 28 Settembre 2006

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per 8 giorni alla temperatura controllata e costante di 26°C

Affinamento Viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per almeno un anno in bottiglia

Grado alcolico 14,5 % vol.

Acidità 5,50 g/l

Longevità Da quindici a vent'anni

Degustazione Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Il profumo è ampio, spazia da note fruttate di prugna, marasca e mora a sentori balsamici e speziati. Il gusto evidenzia la grande struttura stemperata dall'eleganza e dalla morbidezza dei tannini. Il finale è lungo e persistente con un piacevole richiamo alle note olfattive.

Abbinamenti Eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato, con i piatti a base di tartufo e i formaggi di lunga stagionatura

Temperatura di servizio 18° C

Formato Bottiglia 0,75 l

Magnum 1,5 l – Jéroboam (Doppio Magnum) 3 l - confezionati in legno