



Bricco Francesco BAROLO 1998

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il 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. Il Bricco Francesco è la parte più alta della proprietà con un'estensione di Ha 1,70.
Terreno	Calcareo- argilloso
Produzione	35 Hl/Ha con una resa di Kg 1 per pianta
Densità di impianto	4.200 ceppi/Ha
Produzione annua	3.732 bottiglie
Data vendemmia	15 - 17 ottobre
Metodo di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni a temperatura controllata e costante di 26° C
Affinamento	Viene affinato ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e almeno un anno in bottiglia.
Grado alcolico	13,40% vol.
Acidità	5,2 g/l
Longevità	8 - 10 anni
Degustazione	Annata eccezionale. Colore granato intenso. Il profumo, di tipo etereo, è ampio e persistente; con sentori floreali e speziati di ottima freschezza, note di piccola pasticceria, cioccolato al latte, erbe officinali e ciliegia sotto spirito. In bocca è austero, con tannino spiccato e finale lungo.
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

Azienda Agricola e Cantina Rocche Costamagna

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia

Tel.: 0173/50.92.25 - Fax: 0173/50.92.83 - E-mail barolo@rocchecostamagna.it