



## 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