



Bricco Francesco

BAROLO 2003

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 4.200 ceppi/Ha

Produzione annua 7.125 bottiglie e 380 Magnum da 1,5 l

Data vendemmia Dal 26 al 29 settembre 2003

Metodo di vinificazione Macerazione sulle bucce per 9-10 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 14,20% vol.

Acidità 5,30 g/l

Longevità Da quindici a vent'anni

Degustazione Colore rosso granato con intensi riflessi rubini. Il profumo, etereo, è ampio e di buona persistenza; a note fruttate che ricordano la prugna e la ciliegia fanno seguito equilibrati sentori di vaniglia e violetta.

Il gusto evidenzia la possente struttura accompagnata da una rotonda sensazione tannica. Il retrogusto è persistente.

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° - 20° C

Formato Bottiglia da 0,75 l - magnum da 1,5 l