



VITIGNO:

NEBBIOLO: MINIMO 85%

BARBERA: MASSIMO 15%

GRADO ALCOLICO:

13,5% VOL

BRIC AMEL

LANGHE NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Le Langhe, nel loro complesso, presentano una straordinaria varietà di suoli e microclimi e il nebbiolo è un vitigno molto eclettico che dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo finissimo preleva profumi fragranti e fruttati. Il risultato è un vino di grande armonia già in gioventù, con tannini educati ed un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a contropalliera col sistema Guyot, su colline di moderata pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra, dove viene rapidamente diraspata e delicatamente pigiata così da estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. Periodici rimontaggi soffici, permettono al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce ed estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene a fine fermentazione. Il vino viene poi conservato in vasche di acciaio o di cemento vetrificato per conservarne i tipici profumi, freschi e fragranti. Un lieve apporto di vino Barbera dona all'assemblaggio complessità e freschezza gustativa.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore, di buona intensità, è di un bel rosso rubino con accattivanti riflessi malva. Al profumo, si avvertono subito gli aromi fragranti di frutti di bosco e, via via, emerge una nota di viola selvatica. Al palato, la morbidezza del Nebbiolo si sposa con la vivace freschezza, in un connubio che esalta le qualità di questo vino. Il tannino, appena avvertibile, netta il palato.