



## Bricco Francesco BAROLO 2000

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<b>Il nome</b>	Dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Vigneti</b>	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.
<b>Terreno</b>	Calcareo- argilloso
<b>Produzione</b>	35 Hl/Ha con una resa di Kg 1 per pianta
<b>Densità di impianto</b>	4.200 ceppi/Ha
<b>Produzione annua</b>	7.300 bottiglie – 350 magnum 1,5 l
<b>Data vendemmia</b>	30 settembre
<b>Metodo di vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata e costante di 26° C
<b>Affinamento</b>	Viene affinato ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e almeno un anno in bottiglia.
<b>Grado alcolico</b>	14,40% vol.
<b>Acidità</b>	5,5 g/l
<b>Longevità</b>	8 – 10 anni
<b>Degustazione</b>	Annata eccezionale. Rosso granato carico, evidenza al naso sentori delicati di fiori appassiti e spezie, tra cui primeggiano viola, rosa, geranio, liquirizia e kirsch. Al gusto è secco e caldo, morbido nel tannino e persistente nel finale. Molto tipico nei sentori di funghi e tartufo.
<b>Abbinamenti</b>	Eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato; con i piatti a base di tartufo e i formaggi di lunga stagionatura.
<b>Temperatura di servizio</b>	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](mailto:barolo@rocchecostamagna.it)