



Bricco Francesco

BAROLO 2004

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 6517 bottiglie e 508 magnum da 1,5 l

Data vendemmia Dal 28 al 30 ottobre 2004

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 13,80% vol.

Acidità 5,10 g/l

Longevità Da quindici a vent'anni

Degustazione Colore rosso granato con intensi riflessi rubini. Il profumo è ampio, e spazia da note fruttate di prugna, marasca e mora a sentori speziati di vaniglia, cioccolato e liquirizia. 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 da 0,75 l - magnum da 1,5 l