



BAROLO 2007 RISERVA

Bricco Francesco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

NOME - dal nome del figlio del fondatore, Francesco Costamagna, bisnonno degli attuali proprietari

VITIGNO - Nebbiolo 100%

VIGNETI - Apezzamento a corpo unico di 35 anni di età nella sottozona Rocche dell'Annunziata del comune di La Morra con estensione di Ha 1,70

TERRENO - Calcereo-argilloso

PRODUZIONE - 35 Hl/Ha – con una resa di 1 Kg per pianta

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4.200 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 3.820 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 27 / 28 Settembre 2007

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per circa 3 settimane alla temperatura controllata e costante di 26°C

AFFINAMENTO - Viene affinato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl e per 2 anni in bottiglia

GRADO ALCOLICO - 14% vol.

ACIDITÀ - 5,66 g/l

LONGEVITÀ - da 15 a 20 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Il profumo è ampio, spazia da note fruttate di prugna, violetta e rosa a sentori balsamici e speziati. Il gusto evidenzia la grande struttura stemperata dall'eleganza e dalla morbidezza dei tannini. Il finale è fresco, lungo e 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°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l confezionati in legno