

# CASINA BRIC

## ANSJ ROSSO

Piemont , Italie



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Gianluca Viberti

**Millésime** 2016

**Appellation** Langhe DOC Rosso

**Lieu, Lieux-Dits** Barolo

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 420-500 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud-Ouest

**Cépages** Nebbiolo Barbera

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Guyot

**Pi/Hect** 4 000 pi/ha

**HI/Hect** 60 hl/ha

**Vendanges** Manuelle en petites caisses de 20 kg durant les 10 premiers jours du mois d'octobre

**Vinification** En cuve d'acier inox pendant 10 à 15 jours sans addition de levures. Macération traditionnelle sur peaux pendant un autre 15 à 20 jours

**Levures** Indigènes

**Élevage** Une partie du barbera est vieillit en cuve béton et une autre partie en fûts pendnat 12 à 18 mois. Le Nebbiolo vieillit en cuve béton. Les cépages sont ensuite assemblés et vieillit en bouteille un autre 6 à 12 mois

**Alcool** 14% alc./vol.

**Sulfites** 60 mg/l

**Sucre** 1 g/l

**Acidité** 5.3 g/l

**Couleur** Rubis

**Dégustation** Nez ouvert, légèrement épicé et éclatant de fruits mûrs. Gras et corsé en bouche, avec des tanins arrondis et discrets.

**Température De Service** 16-18°C