

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

Hl/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