

CASINA BRIC

BAROLO BRICCO DELLE VIOLE

Piemont , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Gianluca Viberti

Millésime 2013

Appellation Barolo DOCG

Lieu, Lieux-Dits Bracco delle Viole

Sols Argilo-calcaire

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

Orientation Est Sud-Est Sud Ouest

Cépages 100% Nebbiolo

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 500-5 000 pi/ha

HI/Hect 56 hl/ha

Vendanges Manuelle en petites caisses de 20 kg pendnat les 10 premiers jours d'octobre

Vinification Traditionnelle durant 30 à 40 jours en cuve de béton et bois. Pompage de 2 à 3 fois par jour pendnat les 15 premiers jours sans addition de levures

Levures Indigènes

Élevage En cuve de bois et fûts de 25 à 50 hectolitres pour 18-24mois puis en cuve béton pour 6 à 12 mois. Le vin vieillit ensuite en bouteille pour 9 à 18 mois

Alcool 14.5% alc./vol.

Sulfites 55 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 5.8 g/l

Couleur Rouge vif

Dégustation Puissant et complexe. Tanins riches et une belle structure. Le bouquet est intense. Notes d'agrumes et de balsamique.

Température De Service 16-18°C

BOIRES