

CASINA BRIC

BAROLO

Piemont , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Gianluca Viberti
- Millésime** 2013
- Appellation** Barolo DOCG
- Lieu, Lieux-Dits** Serradenari in La Morra
- 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** 45 000- 5 000 pi/ha
- HI/Hect** 56 hl/ha
- Vendanges** Manuelle en petites caisse de 20 kg durant les 10 premiers jours d'octobre
- Vinification** Traditionnelle de 30 à 40 jours en cuve béton sans addition de levures. Remontage de 2 à 3 fois par jour pendant les 15 premiers jours. Macération sur lies pendant 15 à 20 jours supplémentaires
- Levures** Indigènes
- Élevage** En cuve de bois et en fûts de 25 à 50 hectolitres durant 18 à 24 mois suivi d'un vieillissement en cuve béton de 6 à 12 mois. Le vin est ensuite mis en bouteille pour un autre 6 à 12 mois
- Alcool** 14% alc./vol.
- Sulfites** 55 mg/l
- Sucre** 2 g/l
- Acidité** 5.6 g/l
- Couleur** Rouge vif
- Dégustation** Nez intense sur des notes citriques et balsamiques et une grande fraîcheur en bouche. Les tanins sont arrondis et délicats en bouche.
- Température De Service** 16-18°C