

# CASCINA BRIC

## MESDI' VINO ROSSO

Piemont , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Gianluca Viberti
- Millésime** 2019
- Appellation** Vino da Tavola
- Sols** Argilo-calcaire
- Altitude Des Vignes** 420-500 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Est Sud-Est Sud Ouest
- Cépages** 90% Nebbiolo 10% Barbera
- 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** La barera et le nebbiolo sont vinifiés séparément. La barbera subie une fermentation alcoolique de 2 semaines sur grappe entières. Pour le Nebbiolo, la macération dure de 40 à 60 jours en cuves béton et inox.
- Levures** Indigènes
- Élevage** Cuves en bois de 5000 litre et cuves béton. Assemblage de la barbera et du nebbiolo un mois avant mise en bouteille.
- Alcool** 13.5% alc./vol.
- Sulfites** 65 mg/l
- Sucre** 1 g/l
- Acidité** 5.65 g/l
- Couleur** Rouge vif
- Dégustation** Frais et fruité, petits fruits rouges. Tanins léger et belle structure.
- Température De Service** 15-16°C