



ACQUISTATO IL .....

Monferrato Doc Rosso "Bricchetta"

2019

## Perfetta unione tra Barbera e Nebbiolo



*Svinando*

Questo Monferrato Rosso è un vino rosso, un assemblaggio di uve barbera e nebbiolo provenienti dal vigneto chiamato Bricchetta ubicato su terreni rossi all'interno del comune di Novi ligure. Di colore rosso intenso con riflessi violacei si apre nel calice con intensi profumi di mora, prugna e sentori di frutta fresca che fanno da sfondo al tratto aromatico principale ovvero la speziatura; spezie e vaniglia, liquirizia e moka si alternano dipingendo un quadro di grande eleganza e potenza.

Il sorso è pieno e persistente, complesso, sostenuto dalla caratteristica acidità del vitigno, che dona a questo vino lunghezza e freschezza nonostante l'invecchiamento.

Situata a Serravalle Scrivia, La Bollina è collocata all'interno dello storico comprensorio territoriale del Gavi docg nell'Alto Monferrato. La proprietà si estende per oltre 120 ettari in un paesaggio fatto di dolci declivi, dove trovano posto anche una villa Liberty trasformata in un hotel di lusso con annesso parco e centro congressi, un campo da golf, boschi di castagno e ben 33 ettari di vigneto.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreno prettamente argilloso ricco di ferro
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest, 200m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura cordone e/o guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Barbera 85%, Nebbiolo 15%
<b>Gradazione</b>	14%
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 7 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Arrosti di vitello
<b>Vinificazione</b>	Macerazione pre-fermentativa a freddo di 4 giorni tra 0 e 4 gradi e conseguente fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni.
<b>Sensazioni</b>	Profumi intensi di mora e prugna fanno da sfondo a pennellate di vaniglia, spezie e liquirizia. Al palato è persistente e complesso, sostenuto dalla caratteristica acidità del vitigno barbera che dona al vino freschezza e longevità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821