ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "Bricco San Pietro" 2017 2017

Barolo di una singola collina

Bricco San Pietro è uno dei vini di punta dell'azienda Broccardo. 100% Nebbiolo proveniente da una piccola zona super vocata della denominazione Barolo, questo elegante rosso affina a lungo in botti di legno di rovere francese e di Slavonia prima di incontrare la bottiglia. E' un lungo percorso, necessario però per produrre un vino così elegante. Una lunga attesa che viene ripagata a pieno nel momento in cui si ha la possibilità di stapparne una bottiglia. Nel bicchiere, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso granato, che con il passare degli anni tende ad assumere una lieve sfumatura aranciata. Al naso è un tripudio di profumi. Note di ciliegia, viola, chiodi di garofano e liquirizia si susseguono senza sosta. In bocca, invece, è caratterizzato da un gusto pieno, armonico e caldo, con un retrogusto leggermente speziato. Il produttore consiglia di stapparlo in occasione di una cena importante. Idealmente andrebbe abbinato a piatti saporiti o a formaggi piuttosto invecchiati. Ottimo con l'anatra, si sposa perfettamente anche con piatti a base di tartufo.

Tre fratelli… Filippo, Laura e Federica. A loro il compito di raccogliere la tradizione famigliare e di proseguire il duro lavoro in cantina. Un lavoro meraviglioso ma che non concede tregua. Negli anni 70 l'azienda commercializzava principalmente le uve, e la vinificazione era fatta esclusivamente per gli amici. Con il passare degli anni, però, lo sviluppo della cantina non ha visto soste e si è così arrivati alla selezione delle uve autoctone e alla nascita dei vini imbottigliati e commercializzati. In particolare Barolo DOCG, Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe DOC Rosato. I vini di Cantina Broccardo si caratterizzano per la pulizia e la eccellente valorizzazione dei varietali di partenza, mantenendo i sentori fruttati delle uve, senza alterarne le peculiarità. Tutto per permettere ai propri clienti di percepire con precisione le caratteristiche della terra di Langa.

La Vigna

Terreno	argille, tufo, sabbia e limo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	affinamento in legno di rovere Francese e Slavonia e in bottiglia prima di essere posto in vendita.
Sensazioni	note di ciliegia, viola, chiodi di garofano e liquirizia. Gusto pieno, armonico, caldo, con un retrogusto leggermente speziato.

© 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