



# Barolo

## Comune di Barolo

*Il Patriarca, colui che con saggezza, umiltà ed orgoglio, porta con onore i segni del tempo sul viso: il Barolo Casina Bric.*

Questo Barolo è espressione di tradizione e coraggio senza facili compromessi. Il risultato è un sapiente assemblaggio dei vini prodotti in diversi vigneti tra il Comune di Barolo e La Morra, dove terreni ed esposizioni possono esprimersi al meglio in unione tra loro.

<i>Varietà uva:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Viticoltore e enologo:</i>	<i>Gianluca Viberti</i>
<i>Denominazione:</i>	<i>Barolo DOCG</i>

## Barolo - Casina Bric

### *Vendemmia:*

Raccolta a mano in piccole cassette da 20kg cadauna nella prima decade di ottobre

### *Vinificazione:*

La vinificazione è tradizionale, lunga 30 /40 giorni in vasche di cemento. I primi 15 giorni a cappello emerso senza aggiunta di lieviti con rimontaggi 2/3 volte al giorno. A seguire macerazione tradizionale per ulteriori 15-20 giorni con steccatura, antica pratica che consente di immergere completamente il cappello di vinacce nel vino nuovo ancora in fermentazione.

### *Maturazione:*

In botti e tini grandi da 25 a 50 ettolitri per un periodo di 18 / 24 mesi, alla ricerca della finezza ed eleganza che un Barolo richiede. Segue un'ulteriore permanenza in botti di cemento per 6/ 12 mesi per terminare con un affinamento in bottiglia di almeno 6 / 12 mesi prima della messa in commercio.

### *Profilo del vino:*

I vigneti si trovano nella parte più alta della zona di produzione del Barolo e godono di un microclima fresco e ventilato che favorisce lo sviluppo di profumi ampi, intensi, agrumati e balsamici, con colori vivi e grande freschezza al palato. Il vino gode di tannini pronti e delicati al palato, ma altrettanto ricchi per una perfetta stabilità nel corso di almeno 10/15 anni di vita.

