



Barolo

Bricco delle Viole

Le radici profonde come rughe sul viso, con un occhio al passato e lo sguardo fiero verso il futuro, catturano un timido e orgoglioso sorriso sul volto del contadino nell'esprimere quel vigneto particolare, quella micro zona o quel micro mondo che vive di personalità

E' il caso del Barolo Bricco delle Viole, pura espressione di terra e di quota tra i più alti vigneti del comune di Barolo, che vanno da 420 fino a 480 metri.

<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 parte in tini di legno e parte in vasche in 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 e 50 ettolitri per 18/24 mesi alla ricerca della finezza ed eleganza tipica del Barolo, fino ad un'ulteriore permanenza in botti di cemento per 6/12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 9/18 mesi prima della messa in commercio.

Profilo del vino:

Potente e complesso, esuberante ed intraprendente. Tannini austeri e di grande impatto al palato, ma sempre in equilibrio con la grande struttura del vino. I profumi sono ampi, intensi, agrumati e balsamici con colori vivi, dove spicca il rubino intenso e gode di una estrema freschezza al palato. Il Barolo Bricco delle Viole diventerà gentiluomo alla maggiore età dei 18 anni.

