



Barolo Bricco delle Viole

Głębokie korzenie, są tak jak zmarszczki na twarzy starego człowieka. Patrząc w stecz i przed siebie ujmując nieśmiało dumny uśmiech na twarzy rolnika, przedstawiają nam winnicę o specyficznym micro jako miejsce, micro jako kosmo które żyje swoją indywidualnością.

To właśnie Barolo Bricco delle Viole jest wyrazem szczodrej ziemi i wysokości winnicy z gminy Barolo, która rozciąga się między 420 a 480 metrami n.p.m.

<i>Odmiana winorośli :</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Producent i enolog :</i>	<i>Gianluca Viberti</i>
<i>określenie:</i>	<i>Barolo DOCG</i>

Barolo

Winobranie:

zbiór ręczny, w małe skrzynki do poj. 20 kg. w pierwszych dniach października.

Produkcja wina:

proces produkcji jest tradycyjny, trwa od 30 do 40 dni. część w kadziach drewnianych, część w cementowych. Przez pierwsze 15 dni bez dodatku drożdży, mieszając 2/3 razy dziennie. Następnie moczenie przez 15 -20 dni używając proces produkcji i fermentacji tradycyjny.

Dojrzewanie:

W beczkach i kadziach o poj. od 25 do 50 hektolitrów przez 18/24 miesięcy w poszukiwaniu delikatności, harmoni i typowej elegancji dla wina Barolo. Aż do następnego pobytu w kadziach cementowych przez 6/12 miesięcy. Wino rozlane w butelki starzeje się przez 9/18 miesięcy przed wprowadzeniem na rynek do sprzedaży.

Profil wina :

Mocny i złożony. Żywiołowy i zaskakujący. Surowość garbników mają wielki wpływ na podniebienie ale zawsze w równowadze z wielką strukturą wina. Aromat jest obszerny, intensywny, o nucie cytrusowej i balsamicznej. O żywym kolorze króci przypomina intensywny kolor rubinu jest rozkoszą dla podniebienia. Wino Barolo Bricco delle Viole staje się szlachetne w „pełnoletnim” wieku 18 lat.

