

Barolo DOCG

Bricco San Pietro



Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Monforte d'Alba (CN)

Cru: Bricco San Pietro

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: Marne di Sant'Agata fossili-laminati

Altitudine: 350-370m s.l.m.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco: 28 g/l

Residuo zuccherino: 0,2 g/l

Descrizione: il vigneto Bricco San Pietro, situato nel comune di Monforte d'Alba, è il secondo più esteso dell'area del Barolo dopo Bussia. Si tratta di una menzione geografica che, pur essendo stata a lungo meno conosciuta rispetto ad altre, negli ultimi anni ha acquisito crescente prestigio grazie al numero sempre maggiore di produttori che ne valorizzano il potenziale, ottenendo importanti riconoscimenti. L'esposizione a sud e l'altitudine ideale creano le condizioni perfette per la coltivazione di un Nebbiolo ricco, elegante e di grande personalità.

Vendemmia: raccolta manuale nel mese di ottobre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore e aromi. Successivamente, il vino viene sottoposto a una macerazione a cappello sommerso della durata di circa 15 giorni, che consente di arricchire ulteriormente il corredo polifenolico e la struttura del vino.

Affinamento: 36 mesi in grandi botti di rovere seguiti da 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato da chiaro a medio, con riflessi aranciati.

Bouquet: intenso e complesso, con sentori di fiori d'arancio, susina fresca, viola, erbe aromatiche essiccate come salvia e menta verde, accompagnati da eleganti note di cuoio e cannella.

Palato: di corpo medio-pieno, presenta tannini decisi ma raffinati e un eccellente equilibrio gustativo. La vivace acidità dona dinamismo e freschezza al sorso, mentre il finale è lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti ricchi e strutturati, come brasati, selvaggina, formaggi stagionati e risotti al tartufo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Decantazione: si consiglia di decantare il vino almeno un'ora prima del servizio, per permettergli di esprimere appieno la sua complessità aromatica.

Riconoscimenti

James Suckling: 93 punti (annata 2021).