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 media: 5 g/l
Estratto secco medio: 28 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 botte di Rovere e 6 mesi di riposo in bottiglia.
Colore: rosso granato limpido 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 robusta struttura, 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).*

Strada Alba - Barolo, 34 | 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italia | (+39) 0173 262369 - info@gigirosso.com - ***gigirosso.it***