

BAROLO | BRICCO SAN PIETRO 2015 DOCG



Nel cuore delle Langhe nasce il nostro cru Bracco San Pietro, con terreno di tipo Elveziano, ricco di sabbie grigio-gialle.

VIGNETO

Il terreno è di componente mista.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba, loc. Manzoni
Varietà di uva	100% Nebbiolo
Anno di impianto	2008
Altitudine media	360 m
Produzione media/HA	48 ettoltri
Vendemmia	fine di ottobre
Alcol	14,5%

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce ha una durata di ca. 15 giorni.

Affinamento: 36 mesi in botte grande di legno, rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Barolo di un bel rosso granato presenta sentori speziati e balsamici con note di eucalipto che conferiscono freschezza e di liquirizia.

Al palato è caldo con una prima bella sensazione di pienezza.

I tannini sono ben presenti e piacevoli.

JANCIS ROBINSON 16+(annata 2014)

JAMES SUCKLING 93 (annata 2014)

WINE ENTHUSIAST 92