

DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

BAROLO | BRICCO SAN PIETRO 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.
Varietà di uva	Manzoni
Anno di impianto	100% Nebbiolo
Altitudine media	2008
Produzione media/HA	360 m
Vendemmia	48 ettoltri
Alcol	fine di ottobre
	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 con aromi di violetta, spezie con note di eucalipto che conferiscono freschezza.

Al palato spiccano la prugna, l'anice stellato e il pepe nero. Il corpo pieno e caldo con un tannino fine e piacevole.

Perfetto con il brasato al Barolo, formaggi stagionati o per profondi momenti di riflessione.

JANCIS ROBINSON 16+

JAMES SUCKLING 92 PT

WINE ENTHUSIAST 92 PT, 93 PT (annata 2016)

DECANTER 90 PT, 93 PT (annata 2016)