

Barbaresco d.o.c.g. Riserva BRICCO DI NEIVE

Vecchie vigne piantate su terreni argillosi e calcarei, l'affinamento dei primi 24 mesi è realizzato in botti grandi di rovere di Slavonia e una piccola parte in piccole botti di rovere francese, i successivi 12 mesi in botte grande per un totale di tre anni. Gli ulteriori 18 mesi di bottiglia fanno guadagnare a questa etichetta la menzione di 'riserva'. Ecco la ricetta del Barbaresco Bricco di Neive Riserva secondo la famiglia Rivetti. Sorso ampio, aristocratico, dall'allungo straordinario e dai tannini raffinatissimi.

Si abbina ai grandi momenti della vita. Se non potete fare a meno dei consigli gastronomici, stappatelo accanto ad un'anatra arrosto che "casualmente" abbia ingoiato, prima di essere cucinata al forno, un po' di tartufo nero.

DENOMINAZIONE: Barbaresco d.o.c.g. Riserva

VIGNETI: Comune di Neive – Bricco di Neive

MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA:

Bricco di Neive

VITIGNO: Nebbiolo 100%

RESA PER ETTARO: hl. 50

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TERRENO: argilloso – calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 10-12 giorni.

MATURAZIONE: 36 mesi in legno di rovere, di cui per i primi 24 mesi, l'80% in botte rovere di Slavonia da 50 hl. e il 20% in botti di rovere da 2,25 hl. dopo l'assemblaggio viene affinato ulteriormente per 12 mesi in botte di rovere di Slavonia.

CARATTERISTICHE: colore rosso granata intenso che con l'invecchiamento presenterà toni aranciati tipici del Nebbiolo.

PROFUMO: bouquet intenso ed ampio.

SAPORE: pieno ed asciutto con inizio tannico e struttura gradevolmente tannica, persistente.

ABBINAMENTO: piatti di carne rossa o selvaggina, formaggi di media stagionatura.

ALC. BY VOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti