

Barbaresco d.o.c.g. Bric-Micca

Nebbiolo da Barbaresco proveniente dal vigneto di Cascina Micca. L'affinamento, della durata totale di 24 mesi, viene effettuato sia in legno grande di Slavonia sia in piccolo di rovere francese. Non mancano ulteriori 12 mesi di bottiglia prima dell'immissione sul mercato. Il risultato è un sorso pieno che ricorda la mora, il ribes e le spezie dolci. Trama tannica di rango.

La potenza del vino gli fa prediligere, a tavola, l'abbinamento con cacciagione da piuma o, per "i pigri da fornello", con una tavolozza di formaggi vaccini ben stagionati tra cui Castelmagno e Bagoss di Bagolino.

DENOMINAZIONE: Barbaresco d.o.c.g.
 VIGNETI: Comune di Neive – Bric'Micca
 MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA: Bric'Micca
 VITIGNO: Nebbiolo 100%
 RESA PER ETTARO: hl. 50
 ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
 TERRENO: sabbioso – calcareo
 FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
 FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 10 giorni.
 MATURAZIONE: 24 mesi di cui il 60% in botte di rovere francese da 2.25 hl. e il 40% in botte di rovere di Slavonia da 30 hl.
 CARATTERISTICHE: colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo.
 PROFUMO: bouquet intenso ed ampio con note floreali.
 SAPORE: pieno ed asciutto con inizio morbido si sviluppa con struttura gradevolmente tannica.
 ABBINAMENTO: piatti di pasta all'uovo, carne rossa, formaggi di media stagionatura.

ALC. BY VOL: 14%
 SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti