

BARBARESCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRIC' MICCA

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.



DANTE  RIVETTI

Azienda Agricola - Località Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
NEBBIOLO