

# Briccoleo

Barbera d'Asti

Superiore

D.O.C.G.

*Varietà di uva*

100% Barbera

*Giacitura del vigneto*

SUD, Sud-ovest, EST

*Forma di allevamento*

Guyot basso

*Resa media per ha*

70- 80 quintali/ha

*Età media vigneti*

40 anni

*Densità dell'impianto*

4500 ceppi per ettaro

*Metodo di vinificazione*

Diraspapigiatura quindi fermentazione senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati. Dopo la fermentazione si esegue la steccatura del cappello di vinaccia e si prosegue la macerazione per 15-21 giorni, quindi svinatura e travaso in vasca per fermentazione malolattica poi successivo travaso in legno.

*Grado alcolico*

15%vol

*Affinamento*

Il barbera superiore si eleva per 16-18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese

*Tipo di bottiglia*

Bordolese

*Presentazione commerciale*

6 bottiglie da 0,75 lt in scatola di cartone, magnum da 1,5 lt e 3 lt in astuccio di legno

*Periodo di consumo*

8-10 anni

*Temperatura di servizio*

18-20 °C

*Abbinamenti eno-gastronomici*

Secondi piatti di carne importanti come arrosti, brasati, cacciagione e formaggi a lunga stagionatura

**BRICCOLEO**

BRICCO, Il BRIC in piemontese è la parte della collina con l'esposizione migliore, solitamente il punto più in alto ...ed è proprio lì che abbiamo la vigna di barbera che usiamo per la versione Superiore.

LEO, abbreviazione di Leonardo, il bisnonno, il fondatore dell'attuale cascina dove produciamo i nostri vini. Dedichiamo a Lui il nostro vino rosso più importante.