



BRICDELBAIO

Dai vigneti coltivati nei nostri cru di Barbaresco e Treiso otteniamo questo Nebbiolo importante, sintesi delle diverse uve aziendali e della nostra filosofia produttiva, maturato nelle grandi botti tradizionali in rovere di Slavonia.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#bricdelbaio
#nebbiolo
#langhe
#piemonte

Denominazione	Langhe Nebbiolo DOC
Varietà	Nebbiolo
Cru	Vigneti diversi
Impianto del Vigneto	2001
Suolo	Marne grigie e blu, calcareo-sabbiose
Esposizione	Ovest
Vendemmia	Prima settimana di ottobre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5



Vinificazione e maturazione: le uve diraspate sono sottoposte ad una macerazione breve e la fermentazione alcoolica si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, mentre la fermentazione malolattica avviene successivamente in legno. Dopo la stabilizzazione naturale a freddo, il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere.

Caratteri organolettici: colore rosso granato caratteristico; profumo delicatamente fruttato che ricorda i piccoli frutti di bosco e la confettura di lamponi; sapore secco, caldo, armonico, di persistenza piacevolmente tannica.

Abbinamenti ideali: ideale compagno della gastronomia piemontese, dalla carne cruda battuta al coltello ai tagliolini al ragù di carne, si addice perfettamente alle carni alla griglia e al roastbeef o ai formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16-18°C

Conservazione: elegante e raffinato, è pronto per il consumo dopo 1 anno e mezzo dalla vendemmia, ma continua a crescere fino a 10 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE