Bricco Boschis

Barolo DOCG 2011

Cavallotto

Il Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe di Cavallotto è un vino perfetto, un sontuoso connubio tra energia e finezza, succosità e carattere minerale. Un vino davvero buonissimo, in grado di invecchiare in cantina per diversi anni. Qui le tradizioni antiche la fanno da protagonisti, ma tuttavia gli elementi storici riescono ad andare a braccetto con le modernizzazioni necessarie a produrre dei grandi vini.

La cantina è ubicata nel cuore dei vigneti che ammantano la splendida conca di Bricco Boschis e che, in pratica, sono condotti da anni in regime biologico, seppure non certificato. Terreni ricchi di flora e fauna che donano uve sapientemente trasformate nella spaziosa, moderna cantina pressochè invisibile dall'esterno. Proprio la tenuta Bricco Boschis è il punto di forza per la creazione di vini unici e indimenticabili: vigneti esposti a sud, sud-ovest, suoli con consistente componente sabbiosa in grado di conferire finezza e freschezza a questo Barolo Riserva "Bricco Boschis Vigna San Giuseppe".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Castiglione Falletto
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	Pieno e strutturato, persistente, con un'elegante e complessa trama tannica
Profumo	Sentori minerali e fruttati, con complesse note di liquirizia, viola e confetture
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse alla griglia, secondi piatti di carni bianche arrosto, secondi piatti di carni bianche alla griglia, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Wine Spectator 93 ;Robert Parker 93

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Vinificazione	con lieviti naturali, macerazione a cappello

	semisommerso di 18-30 giorni
Maturazione	Tradizionale in botti di rovere di Slavonia per 3-3,5 anni
Affinamento	N bottiglia da 6 mesi a un anno