



# Bricco Boschis

Langhe DOC 2014

**Cavallotto**

---

Il Nebbiolo Bricco Boschis prodotto da Cavallotto è un Langhe Doc, allevato nella vigna Bricco Boschis, dalla quale prende il nome, che si trova alle porte del comune di Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Langhe
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Castiglione Falletto
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato, con sfumature aranciate
<b>Gusto</b>	Corposo e intenso, con una bella freschezza e una delicata trama tannica
<b>Profumo</b>	Note di rosa e viola, con sfumature di frutti di bosco e di sottobosco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Vinificazione</b>	Con lieviti naturali, macerazione a cappello semisommerso di 18-30 giorni
<b>Maturazione</b>	In botti di rovere di Slavonia per 15-24 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia di 6 mesi