

Bricco Battista

Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2013

Accornero

Il Bricco Battista di Accornero è un Barbera del Monferrato Superiore Docg dedicato a Giovanni Battista Angelo Accornero, padre dell'attuale proprietario della cantina Giulio Accornero, imbottigliato per la prima volta nel 1989. Questo vino nasce nelle vicinanze di Monferrato, prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di elementi dannosi per l'ambiente, rimanendo fedele ai processi più tradizionali della vinificazione, al fine di ottenere un grande vino legato al territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera del Monferrato Superiore
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Vignale Monferrato
Certificazione	Biologico
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino scuro
Gusto	In bocca è secco, caldo e con discreta morbidezza, fresco, abbastanza tannico e sapido
Profumo	Profumo di frutta rossa matura e di spezie
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi
Temperatura di servizio	18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	308 m m
Epoca vendemmia	Prima decade di ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura con successiva fermentazione del mosto a contatto con le bucce, con frequenti rimontaggi, per 15-20 giorni in vasche di acciaio inox
Maturazione	18 mesi in barriques e tonneau di rovere francese
Affinamento	6 mesi in bottiglia