

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 Diraspapigliatura 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