

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 Scenti 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