

Bricco Boschis

Langhe DOC 2014

Cavallotto

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

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Langhe

Denominazione DOC

Annata 2014

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, con sfumature aranciate

Gusto Corposo e intenso, con una bella freschezza e una delicata trama tannica

Profumo Note di rosa e viola, con sfumature di frutti di bosco e di sottobosco

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Vinificazione Con lieviti naturali, macerazione a cappello semisommerso di 18-30 giorni

Maturazione In botti di rovere di Slavonia per 15-24 mesi

Affinamento In bottiglia di 6 mesi