

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