

CERETTO

Bricco Asili *Barbaresco d.o.c.g.*

VIGNETO

Comune: Barbaresco (CN)

Superficie in proprietà: Ha 1,2

Altitudine: 289 a 320 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Terreno: argilla 48%, sabbia 19%, limo 33%; pH 8,10

Anno d'impianto: 1969

VITIGNO

Varie: Nebbioloet

Portainnesto: 420A

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 35000

Primo anno di Produzione: 1974

VINIFICAZIONE

Per il Barbaresco Bricco Asili la vinificazione viene realizzata in vasche d'acciaio, seguendo accuratamente l'andamento delle temperature ed intervenendo per raffreddare quando si oltrepassano i valori di 28/29° C. Al termine della fermentazione primaria, ha luogo un breve periodo di macerazione, immediatamente seguito dalla fermentazione malolattica, che si esaurisce normalmente in un mese. Per l'affinamento di due anni, previsti dal disciplinare, si utilizzano esclusivamente piccoli fusti di rovere francese da 300 litri.

VINO

Bouquet eteo e composito con sfumature di rosa selvatica, violetta e liquirizia. Questo vino dal sapore asciutto e carezzevole, in bocca esprime l'eccellenza nella gamma dei Barbaresco. già eusiasmarella sua degustazione dopo un anno di botti L'Arneis, vitigno autoctono produceun vino molto fruttato on sentori di perau e mela. La fragranza e la sapidi son anche favorite dalla poca CO2, mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.glia, ma le emozioni si ampliaranno con il passare degli anni.

Consigliamo di berlo tra3 e i 15 anni.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000

ABBINAMENTO

primi conditi con sughi elaborati (carni rosse, agnello, funghi...) selvaggina formaggi

