

BAROLO BRICCO VISETTE

Età media:	20-50 anni.
Densità d'impianto:	oltre 5500 piante/ha.
Quota altimetrica:	300/350 m.slm.
Esposizione:	Sud. Sud-ovest
Terreno:	marnoso, bianco tufaceo.
Vinificazione:	macerazione sulle bucce per 12 giorni con accurato controllo della temperatura e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Maturazione:	70 % in botti di rovere da 25-30 Hl e 30% in Barriques per 30 mesi.
Affinamento:	in bottiglia per 10 mesi alla temperatura controllata di 15° C.
Colore:	rosso granato scuro.
Profumo:	elegante e intenso di frutta rossa, sentori mentolati (nella fase più giovanile), spezie
Sapore:	ricco, autorevole con struttura mediamente tannica.
Temperatura di conservazione:	dai 13° ai 15° C.
Temperatura di servizio:	16° C.
Abbinamenti:	arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.
Vendemmia:	2009
Bottiglie prodotte:	9.857 circa.
Premi:	2000 94 punti wine spectator 2001 94 punti wine spectator 2001 tre bicchieri gambero rosso 2003 93 punti wine spectator 2005 91 punti wine enthusiast 2005 tre bicchieri gambero rosso 2006 4 stars decanter 2006 94 punti wine spectator 2006 94 punti wine and spirits



2007 95 punti wine and spirits
2007 95 punti wine spectator
2009 tre bicchieri gambero rosso