

Bricchetta Monferrato D.O.C. Rosso



Tipologia

Vino Rosso fermo

Varietà

Barbera

Resa in vigna

Variabile da 80 a 90 quintali d'uva per ettaro.

Vinificazione

Macerazione pre-fermentativa a freddo di 4 gg tra 0 e 4 °C e conseguente fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni.

Maturazione

Affinamento: fermentazione malolattica in acciaio con successivo affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese.

Disponibile nella versione Bottiglia da 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso porpora con riflessi violacei, profondo ed intenso.

Profumo

Mora, prugna e sentori di frutta fresca fanno da sfondo alle pennellate di vaniglia, spezie, liquirizia e moka che dipingono un quadro di grande eleganza e potenza.

Sapore

Persistente e complesso, sostenuto dalla caratteristica acidità del vitigno, che dona a questo vino lunghezza e freschezza nonostante l'invecchiamento.

Accostamenti

Particolarmente adatto a piatti di carne rossa, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16-18 °C

LA BOLLINA

Serravalle Scrivia

Bricchetta

Monferrato D.O.C. Rosso

Typology

Still red wine

Variety

Barbera

Yield in the vineyard

Variable from 80 to 90 quintals per hectare

Winemaking

Cold pre-fermentation maceration for 4 days between 0 and 4 ° C and followed by fermentation at a controlled temperature for about 10 days.

Maturation

Ageing: malolactic fermentation in stainless steel with subsequent ageing of 14 months in French oak barrels.

Available in 750 ml bottle.

TASTING

Color

Bone color with violet hues, deep and intense

Perfume

Blackberry, plum and hints of fresh fruit backdrop to the touches of vanilla, spice, licorice and mocha that paint a picture of great elegance and power.

Flavor

Persistent and complex, supported by the characteristic acidity of the grape, which gives this wine length and freshness despite aging.

Accompaniments

Particularly suited to red meats, roasts and mature cheeses.

Serving temperature

16-18 ° C

Typologie

Rotwein stationären

Rebsorte

Barbera

Ertrag

Variable 80 bis 90 Doppelzentner pro Hektar

Herstellung

Kalte vor der Gärung von 4 Tagen zwischen 0 und 4 ° C und nachfolgende Gärung bei kontrollierter Temperatur für etwa 10 Tage .

Reifung

Ausbau: Säureabbau im Stahl mit anschließender Alterung 14 Monate in Eichenfässern Französisch.

Verfügbar in 750 ml Flasche.

WEINPROBE

Farbe

Rot mit violetten Reflexen , tief und intensiv

Aroma

Brombeere, Pflaume und einem Hauch von frischem Obst sind der Hintergrund für die Noten von Vanille, Gewürzen , Lakritze und Mokka , der ein Bild von großer Eleganz und Kraft zu malen.

Geschmack

Anhaltende und komplexe , durch die charakteristische Säuregehalt der Trauben , die diesen Wein Frische und Länge trotz Alterung verleiht gesichert .

Speisenempfehlung

Besonders geeignet für rotem Fleisch , Braten und reifem Käse .

Serviertemperatur

16-18 ° C