



# BAROLO DOCG Bricco San Pietro

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Comune dei vigneti:** Monforte d'Alba

**Menzione geografica:** Bricco San Pietro

**Età media delle piante:** 30 anni

**Esposizione del vigneto:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** argilloso, sabbioso, limoso

**Altitudine media della vigna:** 450 mslm

**Resa per ettaro:** 65 q/ha

**Epoca di vendemmia:** Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura - Fermentazione controllata a temperatura controllata di 28°C - Durata media macerazione: circa 20 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 24 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia di dimensioni variabili fino a 35 hl, di età variabile dal nuovo a 10 anni - Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato..

**Caratteristiche del vino:** Alla vista si presenta di un bel rosso con riflessi aranciati sempre più accentuati man mano che si allunga il periodo di affinamento. Aromi speziati di vaniglia e liquirizia. Al palato subito è fresco e ricco, poi morbido e bilanciato. Ricco di frutti rossi e tannini raffinati. Durata del vino di oltre 20 anni.

**Nota del produttore:** Raccomandato con piatti importanti, formaggi ben stagionati e carni rosse saporite.

**Alc.:** 14.50% by Vol.

**Temperatura a cui degustarlo:** 18°-20°C

**Premi:** Barolo 2012 - DWWA 2016, Bronze medal / IWSC 2016, Barolo 2012, Silver Medal

**Vine:** Nebbiolo.

**Town of vineyards:** Monforte d'Alba

**Geographic Indication:** Bricco San Pietro

**Average age of plant:** 30 years old

**Exposure of the vineyard:** south, south-west

**Soil:** sandy clay, silty

**Average altitude of the Variety:** 490 mslm

**Yield:** 65 q/ha

**Harvest:** Mid, late October, manual harvest.

**Vinification:** Crushing - Fermentation with controlled temperature of 28 °C - Average duration of maceration: 20 days - Malolactic fermentation in November, steel - Aging; medium 24 months in Slavonian and French oak, dimension 35 hl, ranging in age from new to 10 years. Minimum 10 months in bottle before to sell.

**Features of the wine:** The wine shows a beautiful red with orange highlights increasingly pronounced as it extends the period of aging. Spicy oak aromas of vanilla and liquorice. Fresh and rich on the palate first, then smooth and balanced. Very pure red fruit and polished tannins. Longevity over 20 years..

**Notes by Broccardo Wine Cellar:** We recommend it with aged cheeses and savory red meats, "grande cuisine".

**Alc.:** 14.50% by Vol.

**Serving Temperature:** 18°-20°Celsius

**Awards:** Barolo 2012 - DWWA 2016, Bronze medal  
IWSC 2016, Barolo 2012, Silver Medal

**Rebsorte:** Nebbiolo.

**Lage der Weinberge:** Monforte d'Alba

**Geografische Angabe:** Bricco San Pietro

**Mittleres Alter der Rebstöcke:** 30 Jahre

**Ausrichtung der Weinberge:** Süden, Süd-Westen

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig, sandig, schlickig

**Mittlere Höhenlage der Weinberge:** 490 m ü.d.M.

**Ertrag pro Hektar:** 65 q/ha

**Weinlese:** Mitte- Ende Oktober, von Hand.

**Vinifikation:** Abbeeren-Keltern - Kontrollierte Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C - Mazerationsdauer: etwa 20 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 24 Monate in französischen und slawonischen Eichenfässern in Größen bis zu 35 hl verschiedenen Alters von neu bis zu 10 Jahren - Flaschenreife mindestens 10 Monate vor dem Verkauf.

**Organoleptische Eigenschaften:** Schöne rote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die mit der Dauer des Ausbau stärker werden. Bouquet mit Noten nach Vanille und Lakritze. Am Gaumen sofort frisch und vollmundig, dann weich und ausgeglichen. Noten nach roten Früchten und eleganten Tanninen. Lagerfähigkeit des Weines länger als 20 Jahre.

**Anmerkung des Herstellers:** Empfohlen zu aufwendigen Gerichten, gut gereiftem Käse und schmackhaftem roten Fleisch.

**Alkoholgehalt:** 14.50 Vol.%

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18°-20°C

**Auszeichnungen:** Barolo 2012 - DWWA 2016, Bronze medal  
IWSC 2016, Barolo 2012, Silver Medal