

AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
◆ RIVATA ◆

Langhe Nebbiolo DOC Bricot

Vino dal colore rosso rubino scarico tendente all'aranciato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, con delicate note fruttate e floreali. Il sapore è secco, a volte amabile, vellutato, di buon corpo. Si abbina bene ai piatti della tradizione piemontese, come i primi di pasta ripiena, gli arrostiti, i bolliti e i formaggi.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Langhe Nebbiolo DOC Bricot
Vitigno: Nebbiolo
Denominazione: Langhe Nebbiolo
Classificazione: DOC

Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte / Italia
Alcool svolto: 14
Numero di bottiglie prodotte: 4.000

Vinificazione

Metodo: pigiatura, diraspatura e macerazione in presenza delle bucce con rimontaggi frequenti
Temperatura: 28 °C
Durata: 7 / 10 giorni
Malolattica: svolta
Affinamento: legno e acciaio

Età delle botti: 10 anni
Tipo di botte: botte grande
Tipo di legno: rovere francese
Livello di tostatura: media
Tempo in legno: 6 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% nebbiolo
Terreno: medio impasto
Esposizione: sud
Metodo di Allevamento: guyot

Anno d'impianto: 2012
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Langhe

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 575 g
Potenziale d'invecchiamento: 10 / 15 anni
Dimensione del turacciolo: 24 x 44 mm

Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: Albeisa