

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: acciaio

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

Azienda Agricola Borgogno Rivata

Località Sotteri n. 4, 12050 Guarene (CN), Italy - P.IVA IT 03017540042

info@borgognorivata.com - +39 366 31 80 873 - <https://borgognorivata.com/>