

# Langhe Rosso D.a.c. Bricco Magno

## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nella zona delle Langhe e Roero. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

## Resa per ettaro

60 ettolitri

## Vinificazione

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni.

## Affinamento

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno. Dopo di ciò, il vino termina il suo affinamento in grandi botti da 88 ettolitri per altri due anni, prima di essere messo in commercio.

## Caratteristiche Organolettiche

Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Al naso presenta sentori di violetta, rosa, vaniglia, cacao. Al palato è caldo, pieno, vellutato, morbido e persistente; sul finale è avvolgente ed armonico. Netta, ma ben integrata, la nota boisè dovuta all'affinamento.

## Abbinamento gastronomico

Primi e secondi a base di carni. Formaggi anche stagionati.

## Temperatura di servizio

18-20 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

## Gradazione alcolica

13,5 % vol

