



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

LANGHE NEBBIOLO D.O.C. *Bricco Magno*

Il **Bricco Magno** è un vino dalla lunga *storia*: in etichetta ritrae un quadro originale del 1899, ritrovato nella cascina Cappallotto, raffigurante il vigneto che si innalza davanti alla cantina Villadoria. “Grande Collina” è il significato di questo nome, che ben si identifica con il vino nato molti anni fa per idea di Pietro e Daniele Lanzavecchia e oggi vessillo del marchio Villadoria nel mondo. Lo stile è attuale e racchiude in sé la forza dei territori di provenienza e la modernità delle tecniche odierne.



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nelle Langhe e nel Roero. La zona di provenienza comprende territori molto diversificati, suoli di origini diverse, dalla marna calcarea dell'Albese alle terre sabbiose del Roero. La sapiente mano dell'enologo sceglie i vigneti più vocati per ottenere grappoli spargoli e acini piccoli, atti alla produzione di questo vino di pregio. La resa è di circa 60 ettolitri a ettaro e il sistema di impianto varia dal Guyot al cordone speronato.

VINIFICAZIONE

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni. I frequenti delastage aiutano nell'estrazione dei componenti nobili presenti nelle bucce. La malolattica avviene dopo la svinatura.

AFFINAMENTO

La prima fase di affinamento avviene in piccole botti di rovere; dopo di ciò, il vino termina la sua maturazione in botti di varie dimensioni fino al raggiungimento dell'equilibrio gusto olfattivo. Vino dai tratti internazionali, ha bisogno di almeno 2 anni per esprimere al meglio il suo potenziale.

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

13-13.5% Vol., a seconda dell'annata.