

BAROLO BRICCO VISETTE

- Gem. leeftijd:** Ranken van 20-50 jaar oud.
- Dichth. Beplant.** over 5500 ranken/ha
- Hoogte:** 300/350 m. bzn.
- Positie:** Richting Zuid tot Zuid-West
- Bodem:** Korrelige klei en witte tufsteen.
- Vinificatie:** maceratie op de pellen voor 12 dagen, met zorgvuldige temperatuur controle. Natuurlijke fermentatie door eigen gisten.
- Rijping:** 70% in eiken casks van 25-30 Hl, en 30% in kleine eiken barriques voor 30 maanden.
- Veroudering:** in de fles voor 10 maanden, bij een gecontroleerde t° v 15° C.
- Colour:** Donker granaat rood.
- Neus:** elegant en intens rood fruij, menthol tonen, specerijen.
- Smaak:** Rijk en majestueus, met een gematigde tannine structuur.
- Opslag temperatuur:** tussen 13° and 15° C.
- Drinken bij temperatuur:** 16° C.
- Eten:** Geroosterd rood vlees, wild, schotels met truffle en rijpere kazen.
- Oogst:** 2009
- Aantal flessen:** ongeveer 9.857
- Awards:** 2000 94 punten wine spectator
2001 94 punten wine spectator
2001 tre bicchieri gambero rosso
2003 93 punten wine spectator
2005 91 punten wine enthusiast
2005 tre bicchieri gambero rosso
2006 4 stars decanter
2006 94 punten wine spectator
2006 94 punten wine and spirits
2007 95 punten wine and spirits
2007 95 punten wine spectator

2009 tre bicchieri gambero rosso



