

STROPPIANA

cantinastroppiana.it



BAROLO DOCG BRICCO COGNI

VITIGNO: Nebbiolo 100%.

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso.

VIGNETI: località Rivalta di La Morra.

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1996.

RESA PER ETTARO: 50/60 quintali.

VINIFICAZIONE: si vendemmia verso metà/fine ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Si effettuano almeno 4 / 6 rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO: a fine fermentazione il vino viene lasciato in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecchiamento che avviene mediante frequenti travasi. Viene poi travasato in grandi botti di Rovere Francese dove rimane per 24 mesi. A fine invecchiamento viene trasferito in una vasca di acciaio per alcuni mesi dopodichè sarà imbottigliato nell'estate precedente la messa in commercio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5/15% vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 1800 bottiglie.

DEGUSTAZIONE: presenta il tipico colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo spiccato di lampone, melograno e china, in uno spettro olfattivo ampio ed intenso. All'assaggio ritroviamo una tessitura di tannini consistente e profonda, con note dolci e levigati ed un finale salato, molto lungo ed avvolgente.