

# BRUNA GRIMALDI

## BAROLO DOCG BRICCO AMBROGIO



Il re dei vini di Langa per eccellenza. Robusto, strutturato, dai profumi intensi, dal sapore persistente e dal colore granato con sfumature di arancio. Viene proposto nei tre crù Badarina, Camilla e Bracco Ambrogio. Il crù Badarina si trova a Serralunga d'Alba, terra del Barolo per eccellenza, ha un'esposizione sud/sud-est, posizionato a 370-420 metri s.l.m., ed è formato da vigneti di circa 25 anni di età media. Il crù Bracco Ambrogio si trova a Roddi, ha un'esposizione Sud/Sud-est e si trova ad un'altitudine che varia dai 280 ai 320 metri s.l.m.

**VITIGNO**  
Nebbiolo da Barolo

**ZONA DI PRODUZIONE**  
crù Bracco Ambrogio a Roddi d'Alba, esposizione sud/sud-est a 280/320 metri s.l.m.

**TERRENO**  
argilloso-calcareo di medio impasto

**VINIFICAZIONE**  
tradizionale con macerazione di 20/25 gg

**INVECCHIAMENTO**  
24 mesi in tonneaux e botte grande

**AFFINAMENTO**  
in bottiglia per 8/10 mesi

**VINO**  
da uve Nebbiolo da Barolo 100%

**COLORE**  
granato intenso, brillante, con riflessi aranciati

**PROFUMO**  
ampio, intenso, con sensazioni di violetta, pepe, lampone e rosa appassita che gli conferisce il tipico goudron caldo e gradevole

**SAPORE**  
robusto, persistente ed elegante

**GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA**  
14,5%/vol

**DA GUSTARE CON**  
brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti, e cioccolato. Servire a 18°C in calici per vini rossi