

BRUNA GRIMALDI

NEBBIOLO D'ALBA DOC BRICCOLA



Il fratello minore del Barolo, dal profumo delicato e dal sapore pieno, giustamente tannico da giovane, acquista struttura quando invecchia. Viene prodotto dalle uve dei vigneti di Diano d'Alba, che risalgono al 1940, e prende il nome di Nebbiolo d'Alba Briccola.

VITIGNO
Nebbiolo d'Alba

ZONA DI PRODUZIONE
Briccola" a Diano d'Alba, , esposizione sud-ovest a 270/320 metri s.l.m., composto da viti dai 20 ai 48 anni

TERRENO
calcareo di medio impasto

VINIFICAZIONE
tradizionale con macerazione di 12/15 giorni

INVECCHIAMENTO
tonneau 12/15 mesi

AFFINAMENTO
sei mesi in bottiglia

VINO
da uve Nebbiolo 100%

COLORE
rosso rubino, acquista con il tempo riflessi granato

PROFUMO
tenue e delicato, con sentori di viola e mora

SAPORE
fresco, dalla buona struttura. I tannini con l'età diventano vellutati e bilanciati

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA
14.5% vol

DA GUSTARE CON
carne, stufati, selvaggina e formaggi saporiti. Servire a 18°C in calici da vino rosso