

LA BRICCONA

BARBERA DEL MONFERRATO

D.O.C.
FRIZZANTE



La Briccona era un tempo una ricca sottoveste seicentesca, ma oggi, e non solo nella parlata piemontese, sta ad indicare una donna furba, scaltra, esuberante, interpretata nel migliore dei modi da questa Barbera in versione frizzante declinata sotto la tutela della D.O.C. Monferrato.



VITIGNO: Barbera.

TERRENO: terreni sabbiosi con leggera presenza di argilla.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est e ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta delle uve avviene nella prima decade di ottobre, e preferibilmente al mattino in modo da conferire alla cantina le uve fresche in giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione con macerazione dura 5 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre al massimo le sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 25 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica al termine della quale il vino riposa in vasche d'acciaio per circa 4 mesi prima della rifermentazione. Quest'ultima avviene in autoclave termocondizionata per 20 giorni a temperatura di circa 25 °C. Il vino riposa ancora per circa un mese in autoclave in acciaio inox termocondizionata a temperatura di circa 15 °C. Prima della messa in commercio resta in bottiglia per circa 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi viola.

OLFATTO: fruttato intenso con caratteristiche varietali ben espresse.

GUSTO: equilibrato e vivace con gradevole presenza di spuma che invita alla beva. Finale asciutto indotto da gradevoli tannini.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, primi piatti leggeri con sughi di verdure o pesto, carni bianche, tonno di coniglio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO