



# Barolo Bricat DOCG

**Origine:** Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Periodo di raccolta:** Prima-seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** Macerazione per 30/40 giorni a 28-31 °C

**Invecchiamento:** in botte grande e in fusti da 500 e 700L per 30 mesi

**Imbottigliamento:** 40 mesi dopo la vendemmia

**Conservazione:** Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

**Vita media:** 10-15 anni

**Profumo:** Ampio, vigoroso e persistente.  
Note ricche di mora, mirtillo, noce e cioccolato

**Colore:** Rosso rubino con note granato

**Sapore:** Complesso, elegante con tannino di grande effetto che avvolge il palato

**Abbinamento gastronomico:** Brasati, arrostiti di carne rossa, cibi tartufati e formaggi