

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Bricco San Biagio Riserva

Lungo, vellutato e prestigioso

Le dolci note di cipria e osso del pesco contrapposte a quelle amare di cedro e liquirizia, i suoi lunghi tannini vellutati che si fondono alle intense sensazioni di ciliegie sotto spirito, lo rendono l'espressione più nobile della varietà Nebbiolo presso la nostra Azienda.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile ottenuto dal cuore di uno storico vigneto dall'ottima esposizione e dalla particolare conformazione a conca che consente di catturare il calore trattenendolo durante la notte; lo si può riconoscere da lontano per la grande quercia che svetta al centro.

Vendemmia: inizio ottobre, solitamente leggermente anticipata grazie all'età avanzata e all'ottima giacitura del vigneto; è effettuata con cernita manuale.

Vinificazione: adottiamo uno stile di vinificazione rigoroso, rispettoso della tradizione e capace di trasferire dall'uva al vino il "terroir" – unico - che questa sottozona sa esprimere con una delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 36 ore. Fermentazione alcolica a 26° C per un mese con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese per fissare ed esaltare il "terroir" - unico - che questa Menzione sa esprimere.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni per oltre 3 anni. Durante questo periodo, grazie all'importante lisi naturale dei lieviti mantenuti per i primi due mesi il vino acquisisce volume e crescono ampliandosi le sensazioni floreali, fruttate e di spezie. Segue la maturazione di 24 mesi in bottiglia nel corso del quale si accentuano i sentori dolci di cipria e osso del pesco contrapposte a quelle amare di cedro; compaiono le note balsamiche che ricordano l'eucalipto, le erbe officinali e quelle eteree più complesse di lacca e resina.

Abbinamenti: Vino che emoziona per dolcezza e tenuta al palato capace di regalare emozioni rare dopo lunghi affinamenti anche di 30-40 anni. Data la struttura e ricchezza trova il miglior connubio accanto a secondi di carni rosse a cottura lunga e selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo accompagnato da cioccolato amaro.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante con nuances più mature granata con il progredire dell'età.

Profumo: etereo e ben definito con note di rosa canina e piccoli frutti, accanto all'evidente ciliegia sotto spirito, alla liquirizia e all'anice stellato. Molto particolari sono i sentori suadenti di cipria e osso del pesco bilanciati dal cedro e cioccolato amaro. Sul finale timbri balsamici che ricordano l'eucalipto e la resina con sfumature di sottobosco, tabacco e cuoio per i vini più affinati.

Gusto: intenso con tannini lunghi e vellutati che iniziano a diffondersi nel palato senza appesantirlo per poi trasformarsi in gradevoli sensazioni dai toni caldi, dolci e di complessità gustativa con sentori di confettura di prugna e piccoli frutti, di ciliegia sciroppata, di liquirizia e polvere di cioccolato. Nel finale tabacco, goudron evidente e un piacevole retronasale mentolato.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Bricco San Biagio - La Morra. Sanctus Blaxius*: storico toponimo già riportato sul catasto comunale del 1477; fino al Quattrocento vi sorgeva l'omonima chiesa e castello curtense (ecclesia et castrum Sancti Blaxii) ormai scomparsi, punto forte di Marcenasco.

Esposizione: Est - Sud-Est

Altitudine media: 270 m slm

Anno di impianto: 1965

Suolo: Arenarie di Diano d'Alba tipiche di Castiglione Falletto miste a Marne di Sant'Agata.

