



GRIMALDI

BAROLO DOCG "Bricco San Biagio"



Vitigno	nebbiolo 100%
Zona di produzione	vigneto all'interno del cru Bricco San Biagio nel comune di La Morra
Superficie	1,29 ettari
Altitudine	290 – 370 s.l.m.
Esposizione	Sud/Est – Sud – Sud/Ovest
Terreno	marne biancastre calcaree e bluastre tufacee
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1987
Periodo di raccolta	terza settimana di ottobre
Vinificazione	in vinificatori a macerazione per circa 8-10 giorni con controllo di temperatura; invecchiamento tradizionale in botti grandi di rovere per almeno 2 anni e una parte in barrique da 225 lt. di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia
Produzione	9.000 bottiglie
Colore	rosso rubino con riflessi granati
Profumo	etereo e intenso di rosa appassita e violetta con note finali di frutta matura e spezie
Sapore	secco fine, elegante e vellutato, di buona struttura con tannini morbidi e piacevoli, adatto a lungo invecchiamento
Temp. di degustazione	17 – 18 °C. Si consiglia stappare la bottiglia alcune ore prima
Abbinamenti	grandi piatti d'arrosto, brasato, fegato d'oca, bourguignonne, formaggi
Altri formati	1,5 lt. – 3 lt