

Barolo

Bricco San Pietro *Riserva*

Cascina Sòt

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



SCHEDA TECNICA

Vitigno · Vigneto · Vinificazione

VITIGNO

Nebbiolo 100%

MGA

Bricco San Pietro

ALLEVAMENTO

Contro spalliera Guyot

RACCOLTA

Seconda – terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione-macerazione ~25 giorni in tino da 25 hL in rovere di Slavonia, 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornalieri (27–29°C)

AFFINAMENTO

32 mesi in tonneau di rovere francese e 2 anni e 6 mesi di bottiglia

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina

SERVIZIO

18–20°C

CONFEZIONE

Cartone da 6 bottiglie coricate

CHIUSURA

Tappo in sughero Diam 30, garantito TCA-free

Prodotto solo nelle annate migliori.

TECHNICAL SHEET

Grape · Vineyard · Winemaking

GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo

MGA

Bricco San Pietro

TRAINING

Guyot counter-espalier

HARVEST

Second – third ten days of October

VINIFICATION

Fermentation-maceration ~25 days in a 25 hL Slavonian-oak vat, 3 pump-overs and 3 manual punch-downs daily (27–29°C)

AGEING

32 months in French-oak tonneaux and 2 years 6 months in bottle

PAIRINGS

Aged cheeses, red meats and game

SERVING

18–20°C

PACKAGING

Case of 6 horizontal bottles

CLOSURE

Diam 30 cork, TCA-free

Produced only in the best vintages.

“Artigiani del vino, dal 1975.”

ESTATE-GROWN · ESTATE-BOTTLED · SINCE 1975