



Barolo Bricco Ambrogio

denominazione di origine controllata e garantita

Bricco Ambrogio si trova nella parte Settentrionale della zona del Barolo. Una maestosa collina perfettamente esposta alla luce, che conferisce a questo Barolo profumi caldi, tendenti ai frutti maturi e alle spezie nere. Il palato lo rende sempre interessante per la struttura importante che si appoggia a tannini setosi, vellutati, piacevoli. Un Barolo di grande eleganza.

Vitigno Nebbiolo 100%.

Vigneto nel Comune di Roddi, MGA Bricco Ambrogio.

Esposizione Sud.

Altitudine 250 m slm.

Terreno molto ripido, marne grigio-blu organizzate in strati omogenei, argilla in quantità media, rara presenza di sabbia, buona presenza di calcare.

Formazione geologica: Marne di Sant'Agata Fossili.

Raccolta manuale in cassette. Da fine Settembre a metà Ottobre.

Vinificazione vinificazione in purezza, con fermentazione a temperatura controllata e lunghe macerazioni pellicolari, dai 20 ai 30 giorni, talvolta a cappello sommerso.

Affinamento 24-30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e qualche tonneau di rovere francese. Segue lungo affinamento in bottiglia. Formati: bottiglia (0,75 L), magnum (1,5 L), jeroboam (3 L).

Abbinamento da accompagnare a piatti strutturati e ricchi, quali secondi di carne, selvaggina, stufati, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18 °C.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

