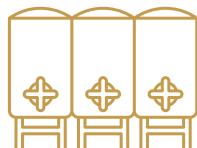


Bricco Angelini Barbera d'Alba

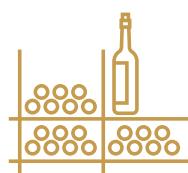


Italia
Piemonte
Cuneo



VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in serbatoi d'acciaio inox con macerazione di 8-10 giorni e temperatura non superiore ai 28° C.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina in barriques per 6/12 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rosso rubino intenso, con l'invecchiamento assume riflessi granati.



Al naso sfoggia note di prugna e ciliegia, avvolti da sentori di spezie. Risulta dolce con qualche stimolo più piccante.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Barbera

TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



Il gusto è caldo, pieno, appagante, carezzato da una tannicità morbida e fine, ben fusa con l'avvolgente speziatura.