

BRICCO MAIOLICA

Contadin Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uva: 100% Nebbiolo

Vigneto di 0,5 ha (circa 3.000 bottiglie).

Esposizione: est (300 metri s.l.m.).

Colore: rosso granato con sfumature aranciate.

Profumo: intenso, con sentori di prugna, liquirizia, spezie e tartufi.

Sapore: pieno, tannico e balsamico.



Entrambi avevamo un'ambizione e dopo aver unito le nostre energie, insieme l'abbiamo realizzata: avere una vigna di Nebbiolo da Barolo. Ci siamo impegnati per cercare questo vigneto e l'abbiamo trovato nel nostro Comune, con la vendemmia 2012 è iniziata la produzione.

Chiamato Contadin (pronunciato in dialetto Piemontese "Cuntadin") in onore alle nostre radici e in etichetta la figura segaligna di Simone Castella (padre di Claudia), sostegno importante nella ricerca di questo vigneto. Il Contadin è un Barolo tradizionale fermentato in acciaio con l'utilizzo di un antico metodo chiamato "a cappello sommerso", messo in botte di rovere di Slavonia da 20 Hl per 24 mesi e affinamento in bottiglia per circa 8 mesi.

Si accompagna perfettamente ai tradizionali arrostiti, ai bolliti, ai brasati, alla selvaggina e con i formaggi a pasta dura di media e lunga stagionatura. Va servito a 18/20° C.

Azienda Agricola Bricco Maiolica S.S.A.

Via Bolangino 7 - 12055 Diano d'Alba (CN) Italy - P.Iva 03505880041 - Tel. +39.0173.612049
info@bricomaiolica.it - www.briccomaiolica.it