

BRICCO MAIOLICA

# Bricco Maiolica Rosé

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Pas Dosé



**Uva:** 100% Nebbiolo

**Vigneto:** di 1 ha (circa 5.000 bottiglie)

**Impiantato:** nel 2004

**Esposizione:** ovest (300 metri s.l.m.)

**Colore:** buccia di cipolla tendente al rosato

**Profumo:** fresco, con note di lampone e ribes rosso,  
delicati sentori di crosta di pane

**Sapore:** fruttato, delicato, con perlage fine e persistente

Abbiamo dedicato un piccolo vigneto di Nebbiolo, tra le nostre vigne esposte ad ovest, per produrre uno spumante Metodo Classico Pas Dosé (senza zuccheri aggiunti). Il Nebbiolo oltre ad essere un vitigno nobile per grandi rossi, crediamo possa essere interessante anche per vini più tecnici.

L'uva viene pressata, producendo la base e nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio, dove rimane in bottiglia per almeno 30 mesi a contatto sui lieviti di rifermentazione, in questi mesi si procede al remouage della bottiglia per poi passare alla sboccatura.



Azienda Agricola Bricco Maiolica S.S.A.

Via Bolangino 7 - 12055 Diano d'Alba (Cn) Italy - P.Iva 02942590049 - Tel. +39.0173.612049  
info@briccomaiolica.it - www.briccomaiolica.it