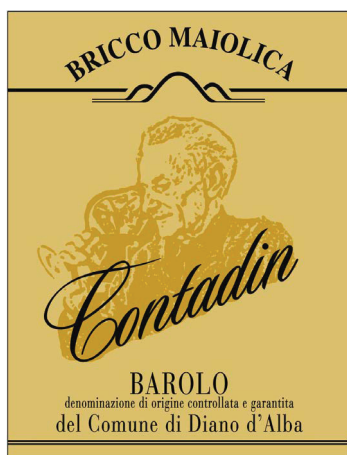


BRICCO MAIOLICA

# Contadin

## Barolo del Comune di Diano d'Alba

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



- Uva:** 100% Nebbiolo  
**Vigneto:** di 0,5 ha (circa 3.000 bottiglie)  
**Impiantato:** nel 1983  
**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 02942590049 - Tel. +39.0173.612049  
info@briccomaiolica.it - www.briccomaiolica.it