

BRICCO MAIOLICA

Cumot

Nebbiolo d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata



Uva: 100% Nebbiolo
Vigneto: di 2 ha (circa 8.000 bottiglie)
Impiantato: nel 1983
Esposizione: sud-est (350 – 380 metri s.l.m.)
Colore: rubino con riflessi granati
Profumo: delicato con sentori di frutta matura, liquirizia e vaniglia.
Sapore: pieno con tannicità equilibrata e retrogusto di legno nobile.

Nella tradizione locale il Nebbiolo d'Alba si ottiene da una zona variegata di destra Tanaro, vicina ad Alba, fra la zona del Barolo e quella del Barbaresco. Qui il Nebbiolo conserva una buona personalità, ma è più morbido, meno tannico, di gusto più delicato. Affinato in piccole botti di rovere, il Cumot è un vino piacevole, ma longevo, conserva a lungo i suoi sentori fruttati e vanigliati.

Raggiunge la piena maturazione dopo almeno un anno di affinamento in bottiglia. Si accompagna con i grandi secondi di carne e selvaggina come la lepre al civet. Ottimo con i formaggi delle Alpi cuneesi, come il Raschera di alpeggio e il Castelmagno.

Va servito a 18/20°C in grandi calici per cogliere i suoi profumi che, con l'invecchiamento, accentuano le note speziate.



Azienda Agricola Bracco 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