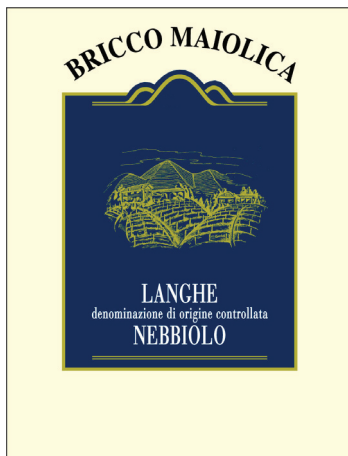


BRICCO MAIOLICA

Langhe Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata



Uva: 100% Nebbiolo.

Vigneto: di 3 ha (circa 15.000 bottiglie).

Impiantato: nel 1995 e nel 2003.

Esposizione: sud-est (350 – 380 metri s.l.m.).

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato con sentori di lampone, fragola e ribes rosso.

Sapore: morbido, fresco, delicato con lieve tannicità.

Dalle nostre vigne di proprietà coltivate a Nebbiolo, adiacenti a dove produciamo il “Cumot”, creiamo anche un vino giovane, elegante e morbido per un consumo facile, ma nello stesso tempo anche per momenti conviviali classici. Affinato in acciaio inox per circa 10 mesi ed imbottigliato nel luglio successivo alla vendemmia. Si abbina bene con una cucina semplice o per un consumo a tutto pasto.

Va servito a 18°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@bricomaiolica.it - www.briccomaiolica.it