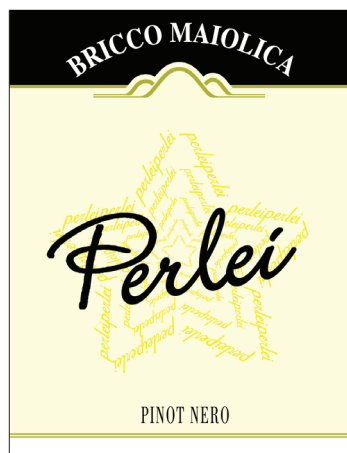


BRICCO MAIOLICA

Perlei Langhe Pinot Nero

Denominazione di Origine Controllata



Uva: 100% Pinot Nero

Vigneto: di 1 ha (circa 4.000 bottiglie)

Impiantato: nel 1993

Esposizione: est (360 – 380 metri s.l.m.)

Colore: rosso granato

Profumo: intenso di frutti di sottobosco
con sentori di vaniglia

Sapore: pieno, fine con sentore
di legno nobile

Questo vino è il risultato della caparbia passione per la sperimentazione di Beppe che ha piantato sulla sommità del Bricco Maiolica il grande vitigno della Borgogna. Sorprendono il corpo e la personalità di questo vino intenso, pieno, delicato e sicuramente longevo. La ricchezza della sua struttura indica una notevole propensione all'invecchiamento. Con l'utilizzo di piccole botti di rovere esauste, a tre anni dalla vendemmia è ancora molto giovane.

Accompagna con disinvoltura i primi piatti della cucina tradizionale di Langa e gli arrostiti. Si armonizza con molte ricche preparazioni della grande cucina internazionale: terrine, paté, soufflé, fondute e pesce con pomodoro e olive.

Va servito a 16°C in grandi calici per apprezzarne l'eleganza e la raffinatezza.



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