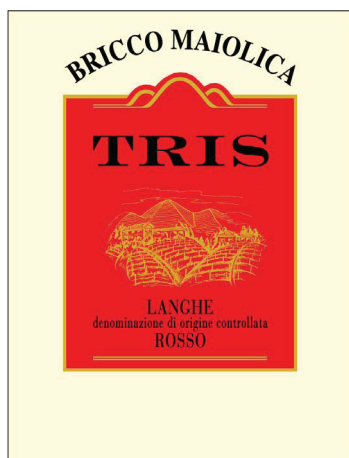


BRICCO MAIOLICA

Tris Langhe Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Uvaggio: 40% Barbera, 30% Dolcetto, 30% Merlot
Vigneto: di 2 ha (circa 10.000 bottiglie)
Esposizione: sud (330 – 350 metri s.l.m.)
Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati
Profumo: netto con sentori di prugna e vaniglia.
Sapore: pieno con tannicità equilibrata e retrogusto di legno nobile

Dal 2006 ecco il “Tris”, un rosso per degustatori e consumatori amanti di quei vini che hanno caratteristiche organolettiche giovani, ma soprattutto più avvolgenti dei vini prodotti da monovitigni. Prodotto dall’assemblaggio di Barbera, Dolcetto vinificati e affinati in acciaio inox e Merlot vinificato in acciaio inox e affinato per 9 mesi in piccole botti di rovere da 225 litri di secondo e terzo passaggio ed imbottigliato nell’agosto successivo alla vendemmia.

Il Tris è un vino pieno, morbido, avvolgente, lungo e fruttato con sentori di cassis, prugne, viola e piccoli frutti di bosco ben amalgamati a una leggera nota di vaniglia nel finale. Un vino sicuramente molto attraente per l’utilizzo nella vendita a bicchiere, si accompagna bene con antipasti, stuzzichini e con la cucina semplice, ma di qualità.

Va servito a 16°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