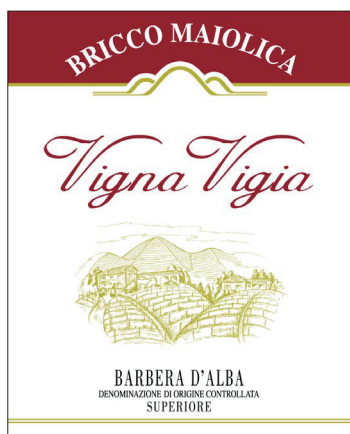


BRICCO MAIOLICA

# Vigna Vigia

## Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata



**Uva:** 100% Barbera.

**Vigneto:** di 2 ha (circa 8.000 bottiglie).

**Impiantato:** nel 1974 e nel 2000.

**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 morbido, equilibrato con retrogusto di legno nobile.

Il Bricco Maiolica è diviso fra il Comune di Diano d'Alba e quello di Alba, la Vigna Vigia è nel territorio comunale di Alba e presenta le migliori caratteristiche della Barbera delle Langhe albesi. Questa Barbera, affinata per circa 18 mesi in piccole botti di rovere, diventa vellutata e avvolgente.

Non è mai aspra. Le note fruttate e vanigliate delle piccole botti dove si affina, si armonizzano con la forte struttura del vino per proporre gusti e aromi più complessi e nuovi. È adatta a piatti gustosi e ben conditi. Diventa compagna ideale del grande bollito misto. Predilige i formaggi grassi e un po' stagionati.

Va servita a 16°C in grandi calici per non disperdere il piacere del suo profumo avvolgente.



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