

# Bricco Barone 2015



NEBBIOLO D'ALBA DOC

*Bricco Barone è una felice zona sulle colline Monforte d'Alba, in frazione Rinaldi. Qui nasce un Nebbiolo d'Alba robusto e longevo, ricco di aromi e profumi di frutta nera, con un tocco affumicato dovuto al suo passaggio in legno.*

**Denominazione:** Nebbiolo d'Alba Doc

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vigneto di produzione:** Rinaldi, Bricco Barone - Monforte d'Alba

**Età media dei vigneti:** 38 anni

**Resa d'uva:** 80 quintali per ettaro

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica -spontanea a mezzo di lieviti indigeni- a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30-31° C; durata 27 giorni. Svinatura a secco e travaso in botti di rovere da 35 ettolitri.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in botte subito dopo la fermentazione alcolica.

**Affinamento:** in botte per 9 mesi, segue assemblaggio in acciaio, filtrazione ed imbottigliamento avvenuto a metà luglio 2016. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per quattro mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 1990

**Bottiglie prodotte nel 2015:** 27.479

**Caratteristiche:** Bricco Barone si trova in una felice zona di Monforte sul "bricco" della collina, dalla quale nasce un Nebbiolo d'Alba robusto e longevo. L'annata 2015 del Nebbiolo d'Alba Bricco Barone sposta l'orientamento gustativo sul versante della struttura, del corpo e del carattere. L'andamento climatico dell'anno passato ha favorito i profumi, gli aromi e la persistenza gustativa. Potrà svilupparsi bene in bottiglia per i prossimi dieci anni.

Grado alcolico: 14,33 % Vol

Acidità totale: 5,56 g/l

Estratto secco: 29,50 g/l

pH 3,65

Polifenoli 2960

Antociani 285



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.

Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)

t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | [abbona@abbona.com](mailto:abbona@abbona.com)

[abbona.com](http://abbona.com)