Prunotto

BRICCO COLMA 2011

Classificazione

Piemonte DOC Albarossa

Annata

2011

Clima

La vendemmia 2011 sarà ricordata per alternanza dell'andamento climatico nelle diverse stagioni. Ad un inverno regolare hanno fatto seguito le temperature sopra la media del mese di aprile, favorendo l'anticipo della ripresa vegetativa di almeno 2 settimane. Nei mesi successivi l'andamento termico ha alternato periodi tendenzialmente caldi a temperature più miti. Durante il mese di agosto si sono registrate temperature giornaliere al di sopra dei 30°C, favorendo l'anticipo delle fasi fenologiche della pianta. La vendemmia è iniziata il 29 agosto.

Prunotto

Vinificazione

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 10 giorni ad una temperatura di 30 °C. La fermentazione malolattica è terminata a fine marzo. Dopo l'imbottigliamento, avvenuto dopo un anno di maturazione, ha fatto seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Dati Storici

Da una varietà unica al mondo: l'Albarossa. Antico incrocio varietale degli anni '30 tra Nebbiolo e Barbera, ottenuto dal professor Dalmasso. Bricco Colma rappresenta il connubio tra le due varietà storiche, capace di esprimere freschezza del frutto e grande eleganza e complessità.

Note Degustative

Bricco Colma si presenta di un colore rosso rubino profondo con riflessi viola. Al naso è spicca per sensazioni di amarena, spezie e note di grafite. Al palato è avvolgente: eleganza, potenza e complessità sono ben equilibrate con la freschezza tipica del vitigno.