Prunotto



BRICCO COLMA 2012

Classificazione

Piemonte DOC Albarossa

Annata

2012

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inizio inverno con temperature generalmente elevate e da un mese di febbraio con giornate tendenzialmente fredde ed abbondanti nevicate. Dopo una primavera fresca e con precipitazioni, a partire dal mese di maggio il clima è stato generalmente caldo e raramente intervallato da fenomeni piovosi avvenuti in zone molto limitate. Lo sviluppo vegeto-produttivo è proseguito in maniera regolare grazie alle riserve idriche accumulate nel terreno in primavera. Durante la fine di agosto e i primi giorni di settembre alcune piogge hanno favorito il ripristino delle riserve idriche nel suolo, rinfrescando la vite. La vendemmia è avvenuta il 16 settembre.

Prunotto

Vinificazione

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 10 giorni a 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 spicca per sensazioni di amarena, spezie e note di grafite. Al palato è avvolgente: eleganza, potenza e complessità sono ben bilanciate dalla freschezza tipica del vitigno.