

Prunotto



BRACCO COLMA 2013

Classificazione

Piemonte DOC Albarossa

Annata

2013

Clima

L'inverno e la primavera della stagione 2013 sono state caratterizzate da un clima tendenzialmente fresco e umido. Queste condizioni climatiche, unite alle precipitazioni ed all'abbassamento delle temperature minime di fine maggio, hanno causato un ritardo del ciclo vegetativo garantendo però l'accumulo di ottime riserve idriche. Le giornate soleggiate e le buone escursioni termiche da fine agosto hanno favorito a una lenta e costante maturazione delle uve. È stata fondamentale un'attenta selezione dei grappoli affinché solo le migliori uve raggiungessero la cantina di vinificazione. La vendemmia è avvenuta dal 26 al 28 settembre.



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.