

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION
MILANO



BAROLO

Barolo DOCG Bricco Manzoni

L'intera linea dei vini Incanto delle Langhe, prodotti dall'Azienda Agricola Fratelli Ferrero, è realizzata con uve provenienti dai terreni di proprietà, curati personalmente da Renato Ferrero. Il Barolo DOCG Bricco Manzoni nasce nel cuore di Annunziata in La Morra dal pregiato terroir di Bricco Manzoni da cui trae il nome. Viene prodotto solamente nelle migliori annate, in tiratura limitata.

Vitigni e impianti: uva Nebbiolo 100%. L'allevamento delle viti è con metodo guyot, per una resa di soli 55 q/ha. I filari sono interamente ubicati nella MGA Bricco Manzoni, uno tra i terroir più preziosi del comune di La Morra. L'enorme pregio di questo vino è dato anche dal fatto che viene prodotto da uve di due sole vigne, impiantate rispettivamente nel 1960 e nel 1971.

Zone di produzione: il terroir Bricco Manzoni è ubicato ad un'altitudine di 260 m s.l.m. con esposizione a sud. La pendenza dell'apezzamento è compresa tra il 25% e il 40%. Il terreno, di composizione mista di epoca Tortoniana ed Elveziana, ben racchiude le migliori peculiarità delle due tipologie: la percentuale di terreno di epoca Tortoniana dona al vino morbidezza ed eleganza, mentre la restante parte di epoca Elveziana conferisce struttura e longevità.

Vinificazione: la vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre con raccolta manuale in cassetta, a seguito di frequenti diradamenti effettuati nei mesi estivi. La fermentazione naturale con lieviti di Barolo BRL97 ha luogo in vasche di acciaio inox per un arco di 10 giorni. Durante la prima fase vengono effettuati fino a 48 rimontaggi programmati e due follature manuali al giorno. Conclusasi la fermentazione, la vasca viene sigillata per 7 giorni affinché si compia la macerazione carbonica, così da donare ulteriore struttura al vino. Il lavoro in cantina si conclude poi con la svinatura. Nei successivi 20 giorni il vino viene lasciato nelle vasche a riposo, interrotto unicamente da due travasi. Una volta in botte, si innesca la fermentazione malolattica che dura 4 mesi e conferisce colore al vino. La vinificazione si conclude riportando il vino per ulteriori 10 giorni nelle vasche di acciaio, in modo che si ripulisca lasciando i sedimenti nel fondo.

Affinamento: l'affinamento avviene per 22 mesi in botti da 225l in rovere di Allier, in una piccola barriaca dedicata situata nel borgo di Manzoni.

Alcol: 14,5%

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Formato della bottiglia: Albeisa 750ml

Note organolettiche: il colore è di un aranciato carico e scuro. Al naso è intenso e variegato: si distinguono i frutti rossi (prugna in particolare) con un piacevole ventaglio di spezie, che variano dal cuoio alla liquirizia. Il sapore è persistente, con un tannino forte e ben amalgamato con la spalla del vino, che resiste a lungo nel palato. La struttura complessiva è avvolgente e armoniosa.

Abbinamenti gastronomici: ideale con carni rosse e piatti a base di selvaggina. Si sposa con particolare felicità con il cervo in salmi e il brasato.