

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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. Grazie alla sua presenza costante durante tutto l'arco del processo produttivo, Ferrero riesce a modellare naturalmente le uve già in vigna, limitando al massimo le successive operazioni in cantina.

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'appezzamento 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.

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.

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 barriera dedicata situata nel borgo di Manzoni.

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

Ottimo con carni arrosto e alla brace; ideale nelle degustazioni di salumi e formaggi stagionati.

Formato della bottiglia

Albeisa 750ml

Temperatura di servizio

16°-18°C



ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com