



# BRICCO DEI GUAZZI

*Monferrato - Piemonte*

*Albarossa*

PIEMONTE DOC



Incrocio tra Nebbiolo e Barbera, quest'uva è nata per fondere le migliori caratteristiche dei due vitigni. Vigorosa in vigneto, viene opportunamente potata per dare vita a vini di carattere moderno, con tutta la potenza e il calore dei rossi piemontesi.

**Uve:** Albarossa 100%

**Provenienza:** Olivola, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marnoso - calcareo

**Altitudine:** 120 – 150 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 72 quintali per ettaro

**Vinificazione:**

Dopo la vendemmia manuale le uve vengono pigiate e diraspate. Le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per una settimana in grandi vasche d'acciaio. Frequenti rimontaggi permettono una ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto in barrique per 6 mesi e successivamente in botti da 30 ettolitri per altri 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

**Il Vino:**

Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Caldo e avvolgente al naso con intesi aromi di mirtillo e altri piccoli frutti a bacca rossa, mescolati con aromi di caffè tostato e di cuoio. Al palato è rotondo e pieno, grande concentrazione di frutto sorretta da un profilo tannico che lo rende un vino importante ma di grande piacevolezza.

**Abbinamenti:**

Sposa superbamente i piatti più tipici della cultura monferrina, specie se a base di carne.