

## BAROLO DOCG "Bricco Palma"

**NOME DEL VINO:** BAROLO BRICCPALMA

**DENOMINAZIONE:** DOCG

**VITIGNO:** 100% UVA NEBBIOLO

**ZONA DI PROVENIENZA:** Canelli

**TERRENO/ESPOSIZIONE:** Marne calcaree. Il terreno e microclima consentono di ottenere vini con una struttura e potenza eccezionali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol

**VENDEMMIA:** Manuale, nel mese di Ottobre

**COLORE:** rosso granata con riflesso arancione

**PROFUMO:** caratteristico, pieno, intenso, di frutta matura, note minerali

**SAPORE:** secco, caldo, morbido, giustamente tannico, persistente

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura e pressatura soffice dell'uva, fermentazione e macerazione con le bucce per ca. 30 gg. Segue macerazione con rimontaggi per maggiore estrazione del colore e profumi varietali.

**AFFINAMENTO:** 30 mesi in Barriques francesi - 12 mesi in bottiglia. Vino di grande struttura, la concentrazione alcolica e i tannini garantiscono lunghi invecchiamenti

**CONSERVAZIONE:** è consigliato mantenere le bottiglie coricate, al buio in un locale asciutto ad una temperatura ambiente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 - 20° C

**ABBINAMENTI:** Protagonista incontrastato della buona tavola unico per eleganza e classe. Ottimo con carni rosse, brasati, cacciagione, sevaggina, cibi tartufati e formaggi a pasta dura e stagionati. Il Barolo è stato definito all'unisono Re dei Vini e Vino da Re

**WINE:** BAROLO

**GRAPE TYPE:** 100% Nebbiolo

**SOIL COMPOSITION:** Marly lime. The soil and microclimate make it possible to obtain wines with exceptional structure and potency.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot

**HARVEST:** Manual, in October

**PERCENTAGE OF ALCOHOL:** 14% vol

**VENDEMMIA:** Manuale, nel mese di Ottobre

**COLOUR:** Garnet red, with orange highlights

**BOUQUET:** Typical, full, intense ripe fruit, mineral notes

**TASTE:** Classic and harmonious wine, dry, warm, soft, tannic and persistent

**VINIFICATION AND AGEING:** De-stemming, soft pressing of the grapes, fermentation and maceration on the skins for approx. 30 days. Following maceration with the must pumped over at least twice a day to improve extraction of the colour and varietal aromas. It is aged for 30 months in oak French Barriques and 1 year in bottle. The structure and excellent alcohol concentration and tannins capable of guaranteeing very long ageing

**CELLAR CONDITION:** Store the bottles lying down in a dark, damp-free environment at a cool temperature

**CONSERVATION:** Barolo expresses its best characteristics as time goes by.

**SERVING TEMPERATURE:** 18 - 20° C

**FOOD TO BE SERVED WITH:** Excellent with roast, game, strongly flavoured meat dishes and hard mature cheese. A complex wine constantly in evolution, capable of guaranteeing unique sensations for refined and demanding palates.

**GHIONE**

Azienda Agricola Ghione Anna



REG. BASSANO, 39  
14053 CANELLI (AT) - ITALIA  
TEL. 0039.0141.823297  
FAX 0039.0141.823233  
[www.ghionewine.com](http://www.ghionewine.com)  
[info@ghionewine.com](mailto:info@ghionewine.com)