

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO SAN GIOVANNI ROSATO

PIEMONTE ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino di grande piacevolezza e freschezza, con spiccate note fruttate ed una buona struttura che gli regala personalità e stile.

BRICCO SAN GIOVANNI ROSATO 2017

L'annata 2017 è stata molto calda e la vendemmia è avvenuta con anticipo. Il caldo ha permesso di ottenere un Rosato di Pinot Nero molto profumato e una Barbera avvolgente. La parziale fermentazione malolattica ha ammorbidito le eventuali spigolosità della Barbera donando al vino un ottimo equilibrio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cerasuolo con tenui e brillanti riflessi color rubino, all'unghia un tenue petalo di pesca, in profondità una nuance aranciata. Sentore di pesca bianca di vigna, lampone e ribes rosso, finali note floreali appena pronunciate. Il sapore è morbido, equilibrato, asciutto, di buona struttura e media sapidità, riappare la stessa freschezza fruttata e floreale del bouquet; si conclude con un gradevole delicato nocciolo di pesca.

ABBINAMENTI

Come aperitivo oppure con crostacei, minestre, carni bianche, torte salate.

BEVIBILITÀ

Entro l'estate successiva alla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera, Merlot.

Affinamento: solo acciaio a temperatura controllata.

A wine of great freshness and drinking pleasure, perceptibly fruity and well structured with much personality and style.

BRICCO SAN GIOVANNI ROSATO 2017

The 2017 vintage was a very warm one and the crop was picked well in advance of the normal period. The heat assisted in giving a very fragrant Pinot Noir-based rosé and an ample and enveloping Barbera. The partial malolactic fermentation softened the potential angularity of the Barbera, giving the wine an excellent balance and harmony.

TASTING NOTES

Cherry red in color with light but brilliant ruby highlights, peach petal tones at the rim and hints of orange in the depths. White peaches on the nose along with raspberries and red currants, floral hints on the aromatic finish. Soft on the palate, balanced, dry, the flavors are firm and savory with the same fruity freshness and floral notes of the aromas, delicately peachy on the nose.

MATCHES WITH FOOD

As an aperitif or with shellfish, soups, white meat, quiches, and meat or vegetable pies.

TODRINK

Within the summer after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera, Merlot.

Aging: solely in temperature-controlled stainless steel tanks.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it