



Barolo DOCG Bricco Fiasco®

Dalla sommità di questa ripida e calda collina di Castiglione Falletto, **il primo Cru vinificato separatamente. Cru storico, prodotto dal 1978.** Un valore unico per la famiglia. **Qui le viti furono piantate negli anni '40 dal padre di Luigi, Lorenzo.** Oggi, le stesse viti producono grappoli piccoli, concentrati, e la loro maturazione è impeccabile.

Il terreno bianco calcareo dona al vino un **profilo elegante con tannini dolci e setosi.**

Il nome Fiasco deriva dalla forma della collina dove giace il vigneto: essa ha la forma arrotondata di un fiasco, l'antica bottiglia utilizzata in passato per contenere il vino rosso.

Armonia ed eleganza superlative: l'età delle viti, **65 anni** in media, dona aspetti indescrivibili.

Fiori e frutti avvolgenti, senza fine.

Il Bricco Fiasco mostra perfettamente la radiante personalità di Castiglione. Estremamente profumato, floreale, con un cuore di frutta rossa. Ricco e caldo, intensamente fresco. Tannini maturi.

Zona di produzione:	Castiglione Falletto
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.G.
Superficie vigneto:	1,55 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud, 275 m s.l.m.
Terreno:	Bianco calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.400 piante per ettaro
Età media delle viti:	65 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	22 giorni, 31 °C
Affinamento:	24 mesi in barrique
Produzione media:	6.800 bottiglie, 520 magnum, 60 doppi magnum