



Barolo DOCG Riserva Bricco Voghera

Unicamente nelle annate eccellenti. Solo dopo aver riposato in cantina per 6 anni.

Nel vigneto della Riserva Voghera Brea le viti con più di 75 anni producono grappoli unici. **Concentrazione incredibile.**

Nonostante le rese già basse naturalmente grazie all'età delle viti, **anche qui, viene effettuata la vendemmia verde**, permettendo così di avere una maturazione speciale.

La collina è incredibilmente ripida e riceve in estate una quantità di luce e di calore tale da conferire ai grappoli caratteri notevoli.

La vigna copre una superficie veramente piccola, inferiore ad 1 ettaro, e produce in media poco più di 3000 bottiglie.

Fiori secchi, frutta secca, grande freschezza ed intensità aromatica. Amarena, prugna, mora con rosa, viola e cioccolato amaro. Tannini rotondi, generosi, con una lunghezza infinita.

Affinamento in legno ed in bottiglia prolungati. Eleganza, fascino e potere. Ogni Riserva è una Riserva da ricordare.

Zona di produzione:	Serralunga d'Alba
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.G.
Superficie vigneto:	0,85 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud, 360 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso e calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.100 piante per ettaro
Età media delle viti:	75 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	25 giorni, 31 °C
Affinamento:	30 mesi in botti grandi
Produzione media:	3.100 bottiglie, 340 magnum, 60 doppi magnum