

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Bricco Angelini Barbera d'Alba

Cantine Gemma



CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Piemonte
PROVINCIA	Cuneo
VITIGNO	Barbera
TIPOLOGIA AGRICOLA	In conversione biologica
VENDEMMIA	Tra la prima e la seconda decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in serbatoi d'acciaio inox con macerazione di 8-10 giorni e temperatura non superiore ai 28° C.

AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina in barriques per almeno 9 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

In gioventù sfoggia un colore rosso rubino intenso, che con l'invecchiamento assume confortanti riflessi granati. Al naso sfoggia fragranti profumi di prugna e ciliegia, intessuti da una speziatura ricca e composita, dolce senza rinunciare a qualche stimolo più piccante. Il gusto è caldo, pieno, appagante, carezzato da una tannicità morbida e fine, ben fusa con l'avvolgente speziatura.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.