



Olivero Mario Barolo DOCG Bricco Ambrogio

Description

Il Bricco Ambrogio is de enige heuvel in Roddi die valt binnen de Barolo-regio, op een hoogte van 275 meter met een zuidoostelijke blootstelling. De bodem is gekarakteriseerd door de Marne di Sant'Agata Tipiche, en de geschiedenis van deze locatie in de Barolo-zon is bijzonder interessant, die ik graag deel als gevraagd. Mijn verhaal met Il Bricco Ambrogio begon in 2015 met een klein wijngaard van 1750 vierkante meter, waar al het werk met de hand wordt gedaan. Dit resulteert in een buitengewone Barolo met aroma's van viooltjes en rood fruit, die een fijne, tanninevolle en persistente mondgevoel biedt.

Omschrijving

Diepe granaatrode kleur met oranje nuances, kenmerkend voor Nebbiolo. Geuren van viooltjes, kersen en bramen, aangevuld met subtiele tonen van eikenhout. De smaak is vol en intens, met een jeugdig karakter en een lange afdronk van viooltjes en zure kersen.

Bedruiving

100% Nebbiolo

Wijngaard

250 m hoogte, zuidoostelijke blootstelling, aangeplant in 2002

Vinificatie

De met de hand geoogste druiven worden langzaam geperst en fermenteren op natuurlijke wijze zonder toegevoegde gisten, met maceratie bij 27-28°C voor ongeveer twee weken, waarbij de typische aroma's van deze "Cru" worden geëxtraheerd.

Rijping

20 maanden in Franse eiken tonneau, gevolgd door rusten in de fles vóór verkoop.

Drink bij

Ideaal bij rood vlees, wild, geroosterd en gestoofd vlees, oude kazen en blauwe kazen. Ook een interessante combinatie met pure chocolade

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Vol rood
2. Italië

PRODUCT TAG

1. Barolo
2. Italië
3. rood
4. Vol rood

PA APPELLATIE

1. Barolo DOCG

PA DRINK-BIJ

1. blauwe kazen
2. chocolade
3. gebraad
4. gekookt vlees
5. geroosterd vlees
6. rijpe kazen
7. rood vlees
8. wild

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2019

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. *