

## **BRIC – DOGLIANI DOCG**

*"Totalmente liberi di sognare"*

*Ottenuto da uve certificate biologiche e senza solfiti aggiunti, raccolte a mano e selezionati dai nostri vigneti appena sopra la città di Dogliani. Una delle principali caratteristiche del Bric è che è nato per essere il più naturale possibile. L'uva Dolcetto proviene dalla zona di Dogliani e fu usata per la prima volta per fare il vino intorno all'anno 1100.*

**Tipo di uva:** 100% Dolcetto

**Denominazione:** DOCG

**Tipo di vino:** rosso, secco e fermo

**Area di coltivazione:** Dogliani (CN)

**Resa media annuale:** Kg 9.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** La vinificazione è tradizionale, con macerazione sul cappello per 6 - 8 giorni. Poiché è un vino senza solfiti aggiunti, mettiamo una cura particolare nei travasi per arieggiarlo il meno possibile. Viene affinato in vasche di cemento a basse temperature per una migliore conservazione e l'imbottigliamento avviene in tarda primavera, solitamente nel mese di maggio. In seguito si affina in bottiglia per 30 giorni prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche:** Sentori vinosi eterei e fruttati di ciliegia e confettura. Gusto secco, caldo, dal tannino morbido e con un retrogusto leggermente amarognolo.

**Abbinamenti:** Grazie alla sua struttura armonica si abbina piacevolmente alle paste con ragù, ad arrosti e grigliate di carni bianche e rosse, ai formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 ° C

**Gradazione alcolica:** Gr.13% (a seconda dell'annata)

**Acidità totale:** 5,0 g / l (a seconda dell'annata)

**Zuccheri residui:** 2 g / l (a seconda dell'annata)

