



BAROLO DOCG BRICCO COGNI

Denominazione:
Barolo Docg

Vitigno:
nebbiolo

*Prima annata
prodotta:*
2000

Esposizione:
sud-ovest

Tipo di terreno:
marna

Altitudine vigneti:
300 m s.l.m.

Vendemmia:
a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:
30 mesi in legno

Vinificazione:
diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:
0,750 l

Note organolettiche:

colore rosso granato con riflessi aranciati, all'olfatto è complesso con note speziate anche di liquirizia.

In bocca è ricco, pieno, complesso con un tannino armonico, fine ed elegante.

