

## Barolo Bricco Luciani DOCG 2013 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Geologia Terreno: Argillo-calcareo  
Genere: Vino  
Denominazione: Barolo DOCG  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Nebbiolo  
Annata: 2013  
Età delle Vigne: 60-70 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -  
Barrique, Tonneau  
Grado Alcolico: 14,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 18° C  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 42 mesi in legni piccoli.  
Biologico non certificato  
Sentori chiave: Marasca, violetta e caffè

Naso: frutta matura, fiori freschi, note tostate, di caffè, cuoio e cacao

Bocca: sorso ricco, opulento, ampio e strutturato

Vista: Rosso granato

Ci troviamo a La Morra, in località Annunziata, Barolo, in uno dei Comuni che più permette al Nebbiolo di esprimere eleganza, freschezza, balsamicità e sinuosità grazie principalmente alla particolare composizione marnosa/calcareo dei terreni e all'altitudine su cui poggiano le radici le vigne storiche.

Qui Giuseppe Grasso porta avanti il lavoro del nonno Alessio che nel 1926 fonda la "Cascina del Monastero" dopo aver acquistato "Cascina Luciani", fattoria monasteriale con oltre 300 anni di storia.

Oltre alle vigne storiche l'azienda possiede vigne a Perno (Monforte) e Roddino, dalle quali ottiene Dolcetto, Barbera e Nebbiolo atto a divenire Barolo.

Stilisticamente i vini di Cascina del Monastero esprimono grande tradizione e classicità. Vini austeri che riescono a trasmettere grande eleganza e freschezza grazie alle vocate zone di provenienza, capaci di invecchiare diversi anni in bottiglia permettendo agli stessi di esprimersi con sensazioni e profili unici e diversi a seconda dell'annata.

La peculiarità dell'azienda, sempre più rara ad oggi, è quella di avere grande profondità di cantina, riuscendo così a proporre vini con anche 20 anni di affinamento in bottiglia.

Il Bricco Luciani è un Nebbiolo proveniente da La Morra in un appezzamento in frazione Annunziata, dove i terreni sono compatti e argillosi

Il nome deriva da una visita a fine '700 in vigna, quando la cantina era ancora di proprietà dei monaci benedettini, di un prete che sarebbe diventato in futuro Papa Pio VII.

Vino solare, ricco, ampio ed opulento che fa della struttura vigorosa e della sua ampiezza le caratteristiche principali, bilanciando egregiamente le durezza tipiche dell'uva con le morbidezze derivanti da approccio in cantina e caratteristiche dei terreni da cui proviene.