METERI
SELEZIONE VINI

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

METERI
SELEZIONE VINI

Ci troviamoa 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/calcarea 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, Barbara 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 durezze tipiche dell'uva con le morbidezze derivanti da approccio in cantina e caratteristiche dei terreni da cui proviene.