

VINHO TINTO BAROLO DOCG BRICO LUCIANI

País de Origem Itália

Região Barolo- Cru Brico Luciani

Produtor Mauro Molino

Safra 2019

Castas 100% Nebbiolo

Temp. Serviço 18° a 20°C

Guarda 20 anos

Harmonização Carnes de caça | Cogumelos | Queijos envelhecidos
| Trufas

Análises Álcool: 13,48% PH: 8,20
Acidez: 5,61g/l Açúcares Totais: 1,91g/l

Barrica 18 meses em carvalho francês (parcialmente em
barrica e parcialmente em barris grandes)

Vinificação A DOCG Brico Luciani está localizada numa região
histórica de Barolo. Suas vinhas tem média de 50
anos, com exposição sudeste e solos de calcário e
areia.

A colheita é feita em meados de outubro e de
forma manual. Após a mesa seletora, desengão e
prensagem, o mosto fica maçera em contato com
as cascas por 14 dias e faz a fermentação alcoólica
em tanques de aço inox. A fermentação malotática
é feita nos barris de carvalho.

São feitas 4.400 garrafas do Barolo Brico Luciani

Notas de Prova De coloração granada opaca, o vinho possui um
aroma envolvente com notas de rosa, violeta e
frutas vermelhas, com uma marcante elegância.

Seu paladar é fino, com taninos suaves e notas de
fruta sobressaindo. Muito bom de beber já mas
também com grande potencial de envelhecimento.



Cód. 18705