



Langhe Nebbiolo D.O.C. *Bricco Magno*

Il **Bricco Magno** è un vino dalla lunga *storia*: in etichetta ritrae un quadro originale del 1899, ritrovato nella cascina Cappalotto, raffigurante il vigneto che si innalza davanti alla cantina Villadoria. “Grande Collina” è il significato di questo nome, che ben si identifica con il vino nato molti anni fa per idea di Pietro e Daniele Lanzavecchia e oggi vessillo del marchio Villadoria nel mondo. Lo stile è attuale e racchiude in sé la forza dei territori di provenienza e la modernità delle tecniche odierne.



Vitigno

Nebbiolo

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nelle Langhe. La zona di provenienza comprende territori molto diversificati, suoli di origini diverse, dalla marna calcarea alle terre sabbiose. La sapiente mano dell'enologo sceglie i vigneti più vocati per ottenere grappoli spargoli e acini piccoli, atti alla produzione di questo vino di pregio. La resa è di circa 60 ettolitri a ettaro e il sistema di impianto è a Guyot.

Vinificazione

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni. I frequenti delastage aiutano nell'estrazione dei componenti nobili presenti nelle bucce. La malolattica avviene dopo la svinatura.

Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di piccole dimensioni per un periodo variabile a seconda dell'annata fino al raggiungimento dell'equilibrio gusto-olfattivo.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Al naso presenta sentori di violetta, rosa e piccoli frutti rossi. Al palato è fresco, brillante e moderno ma al contempo pieno, morbido e persistente. Sul finale è avvolgente ed armonico. Interessante la nota acida, ma ben integrata, con quella boisè dovuta all'affinamento.

Abbinamento gastronomico

Vino che ben si accompagna tutte le portate dagli antipasti ai secondi, trova la sua massima espressione con Primi e secondi a base di carni, e formaggi sia freschi che stagionati

Temperatura di servizio

18 °C.

Gradazione alcolica

13 - 13,5% Vol.