

## Bricco Caramelli 2013

Il Bricco Caramelli ha colore rosso rubino impenetrabile e al profumo è intenso, con note di prugna, mora e altri frutti rossi, su un fondo speziato e lievemente balsamico e fruttato.

### Caratteristiche

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Denominazione</b>            | Dolcetto d'Alba d.o.c.   |
| <b>Cru'</b>                     | Bricco Caramelli   |
| <b>Altezza s.l.m.</b>           | 480 m.   |
| <b>Esposizione solare</b>       | I nostri vigneti si trovano su un altipiano ventilato e soleggiato tutto il giorno   |
| <b>Vitigno</b>                  | dolcetto 100%  |
| <b>Area di produzione</b>       | Rodello  |
| <b>Ceppi per ettaro</b>         | 5500 viti per ettaro circa   |
| <b>Tipo di Allevamento</b>      | Gujot e un'equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invaiaitura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento. |
| <b>Annata</b>                   | 2013   |
| <b>Vendemmia</b>                | raccolta manuale in cassette dopo il 18 settembre  |
| <b>Affinamento</b>              | in bottiglia per due mesi  |
| <b>Temperatura di servizio</b>  | 18°C   |
| <b>Vinificazione</b>            | in vasche di acciaio per otto giorni di macerazione su buccia  |
| <b>Colore</b>                   | rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei   |
| <b>Profumo</b>                  | intenso con note di prugna, mora e frutti rossi, su un fondo speziato  |
| <b>Gusto</b>                    | avvolgente, morbido e pieno con un finale mandorlato tipico del vitigno dolcetto   |
| <b>Abbinamenti Gastronomici</b> | il suo ideale accostamento con antipasti, primi piatti, carni bianche e carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti con il tartufo, pesce azzurro in umido o arrosto, formaggi stagionati.   |
| <b>Terreno</b>                  | Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%  |
| <b>Anno Impianto</b>            | E' un unico vigneto risalente all'inizio degli anni '60.   |
| <b>Superficie</b>               | Il vigneto si estende su una superficie di un ettaro abbondante  |
| <b>Maturazione</b>              | Si raccoglie manualmente in apposite cassette alla metà di settembre   |
| <b>Bottiglie Prodotte n.</b>    | 5000   |
| <b>Da bersi</b>                 | Da bersi entro 8 anni in base all'annata.  |
| <b>Gradazione Alcolica</b>      | 14,5% vol.   |
| <b>Kg. di uve per vite</b>      | Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 55-60 quintali   |