

Barolo D.O.C.G.

Bricco San Pietro “Vigna d’la Roul”®

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Loc. Manzoni Soprani, Bricco San Pietro, Vigna d’la Roul, Monforte d’Alba (CN)

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 45-50 q

Tipologia uve: 100% Nebbiolo

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce

Affinamento: invecchiamento circa 30 mesi in legno.

Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: oltre 30 anni

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L

Esame visivo: Il colore è un rosso rubino profondo che tende al granato, con una trasparenza che esalta la magnificenza della sua fittezza e la profondità del tono. La superficie del vino rivela lacrime e archetti perfetti, come disegnati con precisione, segno di un vino di grande corpo. La sanità cromatica è impeccabile, conferendo al vino una vivacità che cattura l’attenzione.

Esame olfattivo: Al naso, si esprime in modo ricco e complesso, con un intreccio di note fruttate e floreali. Il frutto, sebbene presente, si mescola con delicate note di fiori che ricordano le caramelline alla violetta, creando una sensazione di eleganza. Il profilo olfattivo è austero, teso e verticale, con un accento speziato che si fonde perfettamente con una nota terrosa e di sottobosco, tipica dei grandi Barolo, che rivelano la profondità del territorio.

Esame gustativo: In bocca, è pieno e di grande struttura, con tannini evidenti ma mai eccessivi, che non risultano mai astringenti o allappanti.

La freschezza è notevole, contribuendo a mantenere una verticalità che sottolinea la sua eleganza.

Non si esprime con prepotenza, ma piuttosto in maniera timida, quasi riservata, come se rivelasse solo parte del suo potenziale.

La persistenza è lunga, suggerendo che, se ben conservato, questo vino avrà un avvenire straordinario.

L’uso del legno è perfetto, mai invadente, ma ben integrato, permettendo a tutte le componenti di rimanere perfettamente bilanciate.

Si distingue per la sua tipicità, facilmente riconoscibile come simbolo del territorio di provenienza, un vino che racconta la sua storia con grande sobrietà e intensità.

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell’annata in oggetto.



Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d’Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it