

La freschezza



Terreno: argilloso chiaro

Vinificazione: per ottenere BRICCO BARTOLOMEO si pressa l'uva cortese grazie alla pressa pneumatica, con lo sgrondato si va in vasca d'acciaio dove si effettua una decantazione statica (con il solo uso del freddo) per separare tutte le particelle più pesanti. Il liquido, così, da torbido si pulisce, le particelle che sarebbero causa di cattivi odori durante la fermentazione, decantano e vengono tolte eseguendo un travaso. Ora il mosto pulito può iniziare la sua fermentazione. A fine fermentazione si travasa il vino e inizia la sua maturazione sempre in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino, limpido e abbastanza consistente.

Esame olfattivo: buona intensità e complessità, fine con un'adeguata persistenza. Profumi floreali e fruttati intensi, si avverte la classica nota di pesca noce ed albicocca insieme al fiore di ginestra. Una nota erbacea piacevole di erbe aromatiche rimane sul fondo. Col tempo si percepisce la nota classica di mandorla.

Esame gustativo: secco, abbastanza caldo e fresco, nel complesso equilibrato e persistente. La corposità del vino è sostenuta da un'adeguata freschezza data dall'acidità, buono l'equilibrio che si instaura tra le morbidezze, dovute ad alcoli e polialcoli, e le durezza date dalla acidità.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto, ottimo per aperitivi e per abbinamenti con piatti a base di pesce e carne bianca.

CARATTERISTICHE DEL VINO: Vino versatile negli abbinamenti e dalla buona e semplice beva, personale e mai banale.

INVECCHIAMENTO: Bricco Bartolomeo presenta un'evoluzione interessante in bottiglia nei tre anni successivi alla vendemmia.

Temperatura di servizio: 10 °C