



LOÏS

NIZZA D.O.C.G

Vitigno: 100% BARBERA

Zona di produzione: Mombercelli

Altitudine ed esposizione: 210 m s.l.m., esposizione Sud-Sud-Ovest.

Tipo di suolo: Limo-argilloso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 60 q.

Vendemmia: Terza settimana di Settembre. Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: In acciaio inox.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese e adeguato affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Il naso viene accolto da un bouquet di impressionante intensità e freschezza, dove emerge inaspettata una raffinatissima nota di petali di rosa. Un profumo nobile e raro per il vitigno, emblema di una vinificazione d'eccellenza che riesce a estrarre le sfumature più nascoste e gentili dell'uva.

Subito dopo si svela il frutto rosso integro, denso e croccante (marasca, prugna matura e frutti di bosco). Gli aromi terziari ereditati dal rovere francese intervengono con una delicatezza sussurrata: non tostate invasive, ma un soffio elegante di spezie dolci che accompagna ed esalta la fragranza del frutto, senza mai coprirlo.

Sapore: In bocca il vino entra ricco, ampio e magnificamente strutturato, rivelando una densità avvolgente e profonda, e concede con un volume carezzevole e sinuoso. Il sorso risulta incredibilmente elegante e vellutato. I tannini sono fusi in modo impeccabile nella materia fruttata. Il finale è lunghissimo, pulito e di grande classe. La freschezza tipica del vitigno sostiene la ricchezza del corpo senza mai risultare tagliente, ripulendo perfettamente la bocca e lasciando un ricordo nitido di piccoli frutti neri e spezie dolci.

Grado alcolico: 14,5 % vol.

Temperatura di servizio: 16°-18°C.

Abbinamenti gastronomici: Salumi e formaggi, cucina del territorio e internazionale a base di carni rosse e selvaggina, risotti.



Azienda Vitivinicola BRICCO FALCHET

Via Crocetta, 138
14047 Mombercelli
(AT) Piemonte - Italy

Tel. +39 366 789 42 73
info@briccofalchet.com
www.briccofalchet.com