



Barolo Bricco Pernice DOCG

La tradizione di Elvio Cagno

Superficie: 2 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Densità: 5000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m

Bottiglie prodotte in media: 9000

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 gg. a cappello sommerso

Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

Permanenza sui lieviti: 90 giorni

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Profilo sensoriale

Colore rubino tendente al granato, all'olfatto si percepiscono intense note di viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo e spezie finemente accennate. Al palato si mostra armonico e molto strutturato con tannini incisivi ma fini e dolci.

Suggerimento: La nota elegante e suadente lo promuove già in gioventù, ma la suadanza e soprattutto la complessità lasciano spazio ad evoluzioni solo degne dei grandi vini.

Temperatura di servizio 19°C.

Note

Inspirandosi nel nome al bricco su cui le pernici in amore costruiscono il loro nido, il Barolo Bricco Pernice è l'ultimo prodotto di casa Cagno: il risultato di tanta fatica, anni e anni di lavoro, un desiderio che diventa ora realtà. Il progetto che già Elvio immaginava e che ora Valter è riuscito a concretizzare: la miglior vigna di Novello, nella parte più storica del cru Ravera, ad altissima vocazione per il Barolo e dall'eccezionale microclima. Il Barolo Bricco Pernice, proseguimento della storia di Elvio Cagno iniziata a La Morra, fa parte della "Riserva di Elvio" come espressione somma di tutti gli insegnamenti tecnici e stilistici del grande maestro, papà Elvio. Caratteristica peculiare del Barolo Bricco Pernice è l'avvolgente morbidezza, capace di rivelare al contempo tutta la suadanza e la potenza del Bricco Ravera. La grafica dell'etichetta del Bricco Pernice rappresenta l'evoluzione artistica della figlia Elena che oggi reinterpreta questo vino, così come fece all'età di 3 anni, con l'etichetta del Barolo a lei dedicato, il Vigna Elena.