



## BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "BRICCO PARADISO"

**Vineyard Location:** Agliano Terme, "Crena" zone

**Grape Varietal:** 100% Barbera

**Exposure:** south-east and south-west facing

**Altitude:** 360 meters/1180 feet above sea level

**Soil:** clayey calcareous

**Average age of vines:** 25 years

**Yield:** 35 Hl per Hectare

**Harvest time:** early October

**Fermentation:** temperature controlled stainless steel vats

**Fermentation temperature:** 26-28° C (79°-82° F)

**Length of fermentation:** 25 days

**Aging:** 14 months in small French oak barrels

**Storage:** horizontal bottles

**Aging potential:** 8 to 10 years

**Serving temperature:** 16-18° C (61°- 64° F)

**Recommended glass:** bordeaux glass

**Awards:** 2 RED GLASSES BICCHIERI GAMBERO ROSSO GUIDE

90/100 I VINI DI VERONELLI GOLDEN GUIDE

4/5 GRAPPOLI DUEMILAVINI AIS SOMMELIER GUIDE

BRONZE MEDAL 2016 DECANTER WORLD WINE AWARDS

GOLD MEDAL THE WINE HUNTER AWARD



Exclusively produced in the best vintages, this wine is a true pearl of the oenology, surely one of the best Piedmontese red wines with its extraordinary pleasantness and drinkability. The still rough wine is refined 14 months in small French oak barrels and bottled without filtration. Its thick, impenetrable ruby red color well accompanies the scent of cherry, blackberry and raspberry, in which one can also find some mint, spice and coffee hints; in the mouth it is full and wrapping, with a never-ending after taste. Once again it has established itself as a wine that mirrors the world standards. It comes into its own with game as well as with aged cheese dishes.

T E N U T A

IL FALCHETTO



## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

### "BRICCO PARADISO"

**Ubicazione vigneto:** Agliano Terme, Fraz. Bricco di Crena

**Uve:** Barbera 100%

**Esposizione:** Sud, sud-ovest

**Altimetria:** 320 metri slm

**Terreno:** calcareo argilloso

**Eta' media delle viti:** 25 anni

**Resa:** 35 ettolitri/Ha

**Epoca della vendemmia:** inizio ottobre

**Vasche di fermentazione:** acciaio inox termocondizionate

**Temperatura di fermentazione:** 26-28° C

**Durata di fermentazione:** 25 giorni

**Affinamento:** 14 mesi in barrique di rovere francese

**Conservazione:** bottiglia orizzontale

**Invecchiamento:** 8-10 anni

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Bicchiere da degustazione:** calice grande

**Recensioni:** 2 BICCHIERI ROSSI GUIDA GAMBERO ROSSO

**90/100 GUIDA D'ORO I VINI DI VERONELLI (vino eccellente)**

**4/5 GRAPPOLI GUIDA DUEMILAVINI AIS SOMMELIER**

**MEDAGLIA DI BRONZO 2016 DECANTER WORLD WINE AWARDS**

**MEDAGLIA D'ORO THE WINEHUNTER AWARD 2018**



Prodotto solo nelle migliori annate è uno dei migliori rossi piemontesi, dotato di una piacevolezza e di una bevibilità straordinaria. Il vino, ancora grezzo, viene affinato in piccoli carati di rovere francese per 14 mesi e messo in bottiglia senza filtrazioni. Dal colore rubino fitto e impenetrabile si introducono note di ciliegia, mora e lampone, in bocca è pieno e avvolgente, con un retrogusto interminabile. Da gustare con la selvaggina, è ottimo con i formaggi stagionati.