



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Bricco Maiolica

CHARDONNAY BLANC DE BLANC

SCHEDA TECNICA

La cantina coltiva lo Chardonnay dal 1991, con vini a tappo raso, ma ha recentemente introdotto questo spumante Alta Langa Metodo Classico Pas Dosé (senza zuccheri aggiunti).



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

Alta Langa Metodo
Classico DOCG



UVAGGIO

Chardonnay



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol.



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE

flûte o calice non
ampio



Bricco Maiolica

CHARDONNAY BLANC DE BLANC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino tenue, perlage fine e continuo;
-  al naso esprime sentori freschi, con sentori di fiori gialli e frutta bianca, crosta di pane e una piacevole mineralità;
-  al palato si contraddistingue per il sapore fruttato e asciutto, minerale, delicato e persistente.

freschezza
90%

sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Chardonnay in purezza. L'uva viene subito pressata, producendo la base per lo spumante Metodo Classico; nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio.
-  Il vino rimane quindi in bottiglia per almeno 30 mesi a contatto con i lieviti di rifermentazione, con continui remouage fino alla sboccatura. Zero zuccheri aggiunti.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Metodo Classico di carattere, fresco e minerale: si abbina facilmente a tavola e predilige i piatti a base di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **MORBIDO**
- **PESCI**

PACCHERI E SCAMPI

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Lo consigliamo in abbinamento a primi a piatti a base di pesce, anche in preparazioni importanti: paccheri e scampi è un piatto elegante, tendente al dolce e con una buona grassezza, che si abbina molto bene alla bollicina secca di questo spumante.



VITELLO TONNATO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento tipico e territoriale, questo Metodo Classico si sposa bene con il vitello tonnato di cui esalta la delicatezza e i profumi.



LA CANTINA

La storia dell'azienda Bricco Maiolica inizia nel 1928, quando Bernardo Accomo, detto Cumot, acquista i primi 5 ettari di terreno, il Bricco Maiolica appunto, nel territorio di Diano d'Alba, nelle Langhe.

Inizialmente le vigne erano tutte di dolcetto; le piante di uva barbera sono impiantate un paio di anni più tardi in un appezzamento chiamato Vigna Vigia.

Giuseppe, nonno dell'attuale enologo Beppe Accomo, decide di coltivare anche uve nebbiolo, mentre è Angelo (il padre di Beppe) a introdurre i vitigni a bacca bianca.



Attualmente l'azienda coltiva 24 ettari di vigneti, caratterizzati da rese basse e grande attenzione a mantenere l'equilibrio naturale dell'ambiente: Bricco Maiolica non utilizza nelle vigne né anticrittogamici né antimuffa.



Sono dodici i vini prodotti dall'azienda: tra i rossi, i classici piemontesi Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba e Langhe Nebbiolo; i fuoriclasse Barbera d'Alba Superiore Vigna Vigia e Nebbiolo d'Alba Superiore Cumot.

Di assoluto interesse anche i bianchi.

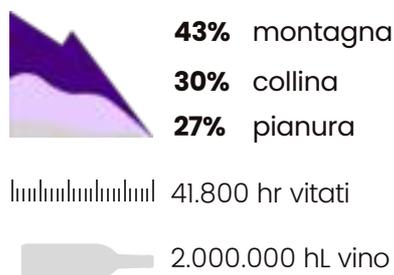


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE

SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

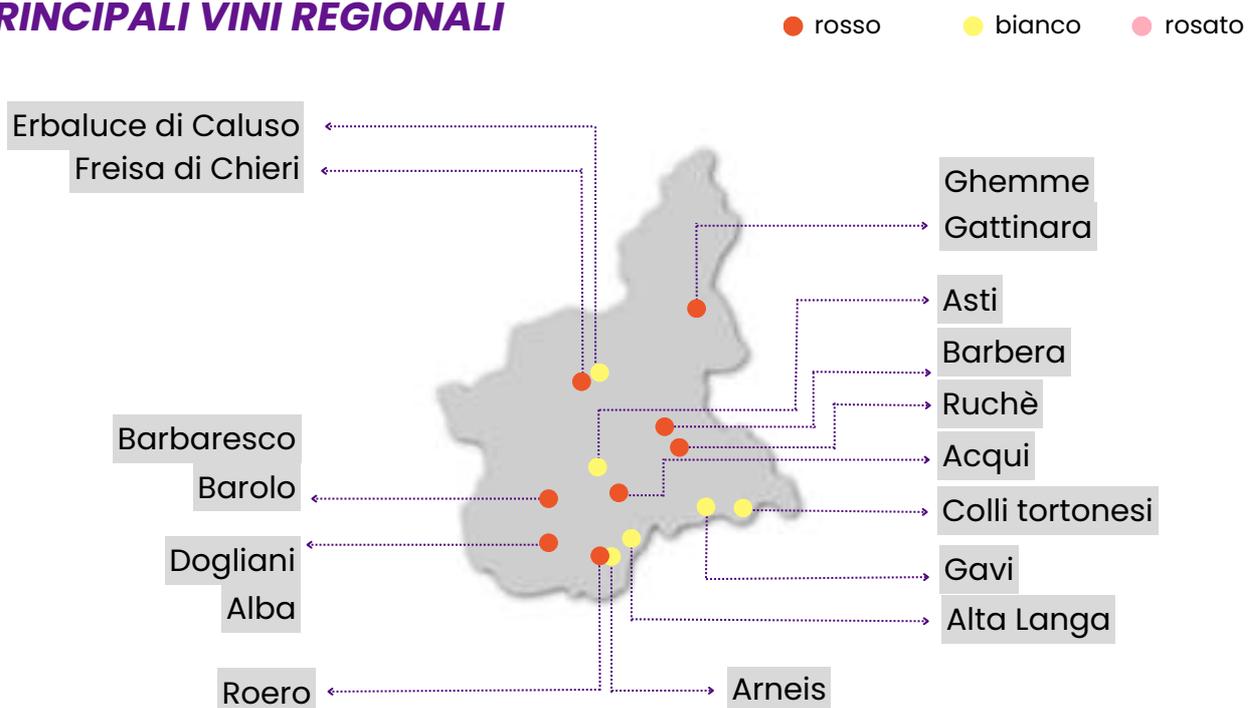


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI



*Vigne a Neive, Cuneo*

LANGHE

Langhe, un territorio unico per la produzione vitivinicola italiana. La presenza di valli e colline a quote altimetriche diverse, e le differenti esposizioni e ventosità, creano un'incredibile varietà di microclimi diversi. Così si generano condizioni molto particolari che consentono all'uva di declinarsi in varie espressioni. La zona del Dogliani è quella a clima più fresco, essendo vicina alle Alpi, e connotata da strette e alte dorsali collinari rivolte verso la fredda pianura cuneese. La zona del Barolo ha temperature intermedie, essendo posizionata in una particolare area protetta dai venti ma influenzata sia dalle correnti alpine che dalle risalite di aria calda e umida dalla valle del Tanaro.

Le tre dorsali collinari che compongono la zona determinano una eterogeneità di paesaggi e, di conseguenza, microclimi. La zona del Barbaresco è più omogenea, con temperature più miti e precipitazioni meno abbondanti. Il paesaggio connotato da strette vallate genera una ventosità maggiore rispetto alle due zone precedenti. I terreni sono diversi: calcarei-marnosi, argillosi e sabbiosi e ghiaiosi. I principali vitigni coltivati sono: nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, freisa e favorita, e poi ci sono gli internazionali come chardonnay, cabernet sauvignon merlot e sauvignon blanc.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO