



CRU

Barolo DOCG Bricco Luciani

Il Bricco Luciani è stato protagonista della nostra infanzia e della storia della famiglia. La vigna da cui proviene è collocata proprio davanti alla cantina, nientedimeno che la casa dove siamo cresciuti. I ricordi sono mantenuti vivi in un'etichetta che trova espressione piena della bellezza, dell'eleganza e della femminilità tipica dei Barolo di La Morra. Grazie ai ricordi, che ci legano a questo vino, e ai suoi bouquet floreali e fruttati è il Barolo preferito di Martina.

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: calcareo, sabbioso

Esposizione: sud/est

Epoca di vendemmia: ottobre

Bottiglie prodotte: 4.457 (annata 2015)

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni, fermentazione malolattica e affinamento in legno di rovere francese per 18 mesi

Nel bicchiere: si presenta come un vino dal profumo avvolgente, con note di rosa, violetta e bacche rosse, dalla spiccata eleganza e femminilità, con una persistente ricchezza al palato

PUNTEGGI

94

2015

James
Suckling

16,5

2015

Jancis
Robinson

92

2014

Wine
Spectator

92

2013

Wine
Spectator