

# BREZZA

Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo (CN) - Tel. 0173 560921

Fax 0173 560026 - [www.brezza.it](http://www.brezza.it) - [brezza@brezza.it](mailto:brezza@brezza.it)

**Anno di fondazione:** 1885 - **Proprietà:** famiglia Brezza - **Fa il vino:** Enzo Brezza  
**Bottiglie prodotte:** 80.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 16,5 - **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi ad Enzo, Oreste o Giacomo Brezza  
**Come arrivarci:** dalla A21, uscita Asti est, direzione Alba; dalla Torino-Savona, uscita Marene, verso Cherasco.

*La storica cantina Brezza di Barolo torna ad aggiudicarsi i nostri 5 Grappoli. È il "solito" Sarmassa a conquistarsi, in una vendemmia che potremmo definire molto buona ma che nel complesso ha riservato molte insidie. Ancora Sarmassa quindi, "top wine" aziendale, che stacca di poco un sorprendente Cannubi. Dagli altri vini assaggiati emergono il finissimo Nebbiolo Santa Rosalia, ottenuto dall'omonimo vigneto poggiate su terreni limosi e sabbiosi, e la pura e fruttata Barbera del Cannubi Muscatel. Tutti vini "classici", nello stile e nell'espressione, vinificati con sempre costante personalità dagli integerrimi Brezza, vignaioli dal lontano 1885.*

## BAROLO SARMASSA 2005



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 39  
**Bottiglie:** 8.200 - Sarmassa in grande condizione. L'approccio olfattivo è ampio e complesso, elegantissimo. Si alternano aromi di fiori, frutta e spezie di superba espressione: viola, lampone, ciliegia, erbe officinali, camomilla, cuoio, rosa appassita, cannella. Naso finissimo che trova conferma ed armonia al gusto, corposo ma equilibrato, sottile e puntuale nel tannino. 30 mesi di botte da 30 hl. Dal 2013, perfetto con arrosto della vena.

## BAROLO CANNUBI 2005 - Nebbiolo 100% - € 35



Cannubi tra i migliori degli ultimi anni. Ha in dote un naso ambizioso, fitto di sentori di delicate spezie, fiori, frutta rossa: rosa appassita, violetta, ciliegia sottospirito, erbe, chiodi di garofano, liquirizia. Al gusto corpo sodo e i tannini dei Cannubi. 30 mesi di botte grande di Slavonia. Sella alla marescialla.

## NEBBIOLO D'ALBA SANTA ROSALIA 2007 - € 12



Ha con sé tutti i profumi classici del vitigno: viola, foglie secche, chiodi di garofano, liquirizia, menta. Poi si assesta sulla ciliegia e la fragola. Bocca di media forza, ma equilibrata e armoniosa. Splendido. 12 mesi di botte. Funghi porcini alla griglia.

## BARBERA D'ALBA CANNUBI MUSCATEL 2007 - € 14 - Naso di



polpa, molto fruttato e profondo: fragola macerata, lampone, pepe, cipria, amarena. Sapore morbido e lungo con giusta acidità tipica e vitale. Grande beva, piccolo prezzo. Un anno di botte. Lasagne ai porcini.

## DOLCETTO D'ALBA SAN LORENZO 2008 - € 10 - Puntuale e immediato.



Olfatto fruttato di media profondità, ciliegia, polpa di lampone. Sapore fresco e incisivo. Genuino. Solo acciaio. Ravioli di cappone.

## BARBERA D'ALBA SANTA ROSALIA 2008 - € 10 - Schietta e fragrante,



mediamente sostanziosa ma di indubbia piacevolezza. Naso di frutta rossa, bocca tirata e aspra. Acciaio. Perfetta per il pic-nic.

## LANGHE FREISA SANTA ROSALIA 2008 - € 9,50 - Freisa classica e



ferma, fruttata di mora e sottobosco, bella e saporita al gusto, finemente tannico. Acciaio. Verdure ripiene.

