

Barolo Riserva DOCG Sarmassa Vigna Bricco

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 0,4 ha
Esposizione: Sud
Altitudine: 250 m.
Terreno: argilloso-limoso
Tessitura: sabbia 26,3%, limo 43,2%, argilla 30,5%
Vitigno: Nebbiolo
Sottovarietà: Lampia, Michet

Portainnesto: K5BB, 420A
Forma di allevamento: controspalliera
Sistemi di potatura: Guyot tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.
Densità: 3.700 ceppi/ha
Produzione: ca. 6000-7.000 kg/ha
Anno d'impianto: 2000

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Nella valletta riparata della Sarmassa la Vigna Bricco occupa una posizione privilegiata a metà della collina esposta a sud; infatti, a detta degli anziani del paese (e non soltanto), è il luogo dove la neve si scioglie più rapidamente. Questo Barolo, non sempre commercializzato dall'azienda, è quello prodotto dalla particella anticamente denominata Bricco che, pur essendo vinificata separatamente prima dell'imbottigliamento, viene messa a confronto con le altre particelle appartenenti alla stessa MeGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) con degustazioni a cui partecipano amatori e tecnici del vino e dal cui risultato si deciderà se venderli separatamente o sotto l'unica denominazione Sarmassa.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

È simile a quello adottato per il Sarmassa con la differenza nella durata dell'affinamento in bottiglia che si prolunga per altri 2 anni. Questo vino all'atto della commercializzazione risulta già godere della complessità e rotondità di un grande Barolo, pur mantenendo la capacità di evolvere lentamente e positivamente per molti anni ancora.

COME CONSUMARLO

«Il vino Barolo è un sogno una rievocazione, un dono della terra e dell'aria di Langa. Un pensiero tranquillo che ritempra lo spirito ed il corpo...Una volta non c'era. Né si sa cosa ci fosse. Onore e merito a chi ha avuto il buon gusto di tramandarcelo». Non ci sono parole migliori di queste, scritte da Massimo Martinelli nel suo libro "Il Barolo come lo sento io" per descrivere cos'è il Riserva Sarmassa Vigna Bricco.

