



# Bricco Battista

Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2013

**Accornero**

---

Il Bricco Battista di Accornero è un Barbera del Monferrato Superiore Docg dedicato a Giovanni Battista Angelo Accornero, padre dell'attuale proprietario della cantina Giulio Accornero, imbottigliato per la prima volta nel 1989. Questo vino nasce nelle vicinanze di Monferrato, prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di elementi dannosi per l'ambiente, rimanendo fedele ai processi più tradizionali della vinificazione, al fine di ottenere un grande vino legato al territorio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barbera del Monferrato Superiore
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Vignale Monferrato
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino scuro
<b>Gusto</b>	In bocca è secco, caldo e con discreta morbidezza, fresco, abbastanza tannico e sapido
<b>Profumo</b>	Profumo di frutta rossa matura e di spezie
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	308 m m
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura con successiva fermentazione del mosto a contatto con le bucce, con frequenti rimontaggi, per 15-20 giorni in vasche di acciaio inox
<b>Maturazione</b>	18 mesi in barriques e tonneau di rovere francese
<b>Affinamento</b>	6 mesi in bottiglia