



PODERI COLLA®



LANGHE DOC

Bricco del Drago®

Cascine Drago, Alba

In produzione dalla vendemmia 1969, è stato il primo "Super Vino da Tavola" in Piemonte, forse anche in Italia.

Il terreno ed il microclima in questa vigna conferiscono al Dolcetto un'incredibile complessità e struttura. Per questo motivo il Dott. Luciano Degiacomi, creatore del vino, ha cercato di ammorbidire il Dolcetto mettendo una piccola percentuale di Nebbiolo - per aggiungere finezza ed eleganza - ed affinandolo per un certo tempo in legno: il risultato è stato un vino importante, elegantissimo e piacevole, di straordinaria longevità.

VIGNETO

Vitigno: Dolcetto 85% ca.; Nebbiolo 15% ca.

Esposizione: Ovest

Altitudine: tra 330 e 400 metri slm

Anno di impianto: 1970 - 1989 - 2000

Cepi per ettaro: 5.000 ca.

Resa in litri per ettaro: 4.000 ca.

Epoca di vendemmia: Dolcetto 10-20 settembre

CANTINA

Le due uve - raccolte a mano - vengono vinificate separatamente, poiché la maturazione avviene in tempi differenti: l'assemblaggio dei due vini è effettuato in un secondo momento. La macerazione è di 5/8 giorni ca. per il Dolcetto e di 10/12 ca. per il Nebbiolo ad una temperatura massima di circa 25° e di 30°, rispettivamente. La sosta in legno, botti di rovere, si protrae per almeno un anno.

Tenore in Alcol: 13-14 % vol.

Acidità totale: 5-5,5 gr.

Estratto secco: 27-30 gr./l.

DEGUSTAZIONE

Colore rubino molto intenso e profondo con sfumature violacee tipiche del Dolcetto. Profumo elegante per la perfetta fusione della finezza del Nebbiolo con il volume del Dolcetto. Un repertorio dalle note speziate e vinose tipiche delle due uve fuse nella maturità. In bocca possiede concentrazione e lunghezza, che gli permettono una sorprendente possibilità di invecchiamento. Alcuni dei più grandi vini del mondo sono frutto di assemblaggio, il Bricco del Drago ne è forse la più storica e genuina interpretazione italiana derivando interamente da uve autoctone piemontesi.

Adatto a piatti robusti e saporiti, come gnocchi al pomodoro, carni alla griglia e preparazioni al civet.

Temperatura di servizio: 15 / 17° C. - Calice molto ampio

S.Rocco Seno d'Elvio 82, 12051 Alba (Cn)

+39 0173 290148 | info@podericolla.it | www.podericolla.it