

INFO

Vinens Navn: Vigna Vigia, Barbera d' Alba Superiore

Producent: Bricco Maiolica

Område/Land: Piemonte/Italien

Drue(r): Barbera (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt, efter alkoholisk gæring lagrer vinen 18 mdr. på barriques.

Jordbundsforhold: Skifer og kalksten.

Ha. udbytte: 30hl pr. ha

Alkohol: 14,5%

Producentens web: www.briccomaiolica.it

Yderligere information:

Druerne til denne vin kommer fra 15-41 år gamle vinstokke beliggende på et 2 hektar stort område i ca. 350 meters højde.

Det fremragende vinhus Bricco Maiolica Piemonte er placeret smukt på en bjergside ved selvsamme navn i hjertet af Dolcetto Grape Diano d' Alba, der danner smukke rammen for vinproduktionen, som i dag drives af Beppe Accomo, den fjerde i sin generation.

Bricco Maiolica består af 27 hektar vinmarker og producerer i omegnen af 90.000 flasker årligt. Markerne ligger i varierende højder på op til 450 meter over havets overflade, der kombineret med den velpassede og mineralrige jordbund, skaber perfekte betingelser for vinproduktion af høj kvalitet.

En stor del af Bricco Maiolicas succes kan tilskrives ejerne og den opmærksomhed de giver vinene, jordbunden og mikroklimaet i området. Selvom vingården ikke er økologisk certificeret anvendes der ikke kemikalier.

