

# Magnum Barolo Docg Bricco Boschis 2019 - Roccheviberti



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Nebbiolo  
Annata: 2019  
Grado Alcolico: 14,5%  
Formato bottiglia: Magnum  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nebbiolo, fermentazione spontanea, 24 mesi in legno piccolo e successivamente almeno altri 12 mesi in bottiglia.

Sentori chiave: Goudron, arancia amara, cipria

Naso: speziato, cipria, note agrumate, ricordi di tabacco, pepe e goudron

Bocca: sorso strutturato, tannino austero, profondo e opulento

Vista: Rosso granato

Ci troviamo in Località Rocche, Barolo, nel Comune di Castiglione Falletto, dove il Nebbiolo riesce a sfoderare un carattere grintoso, elegante e potente al tempo stesso, dove tensione e volume trovano grande dialogo rispetto ad altri comuni dell'omonimo disciplinare.

Le vigne sono prevalentemente due: Rocche di Castiglione, da cui si ottengono vini maggiormente fini ed eleganti grazie ad una maggior presenza di calcare, marne e sabbia, e Bricco Boschis, in cui

nascono i vini con maggior struttura e potenza in virtù della maggior presenza di argilla nei suoli.

Qui Claudio Viberti dal 2003 porta avanti la tradizione vitivinicola familiare che fonda le sue radici circa 80 anni fa, nel lontano 1946.

Da sempre l'obiettivo della famiglia è quello di proporre vini in grado di comunicare un territorio unico al mondo, in cui il vitigno principe è ovviamente il Nebbiolo, declinato nelle sue varie forme che cambiano, differiscono e si muovono radicalmente a seconda dei comuni e degli appezzamenti da cui proviene, ma che a Castiglione Falletto risulta sempre di grande intensità e profondità.

Stilisticamente i vini di Claudio sono eleganti, fini ed incredibilmente espressivi anche in gioventù. Il Nebbiolo, così come gli altri vitigni provenienti sempre da vigne di proprietà, vengono vinificati in legni piccoli francesi al fine di donare maggior eleganza e finezza.

Bricco Boschis è un Nebbiolo proveniente dall'omonima vigna di 50 anni che poggia le radici in suoli prevalentemente argillosi.

Un vino strutturato, nobile e profondo, dove quest'uva esprime il suo carattere più aristocratico ed austero, non tralasciando tuttavia la grande eleganza che la contraddistingue e che si esprime attraverso sensazioni di tabacco, spezie, cuoio, cipria, ciliegia e ricordi terziari.

Un vino complesso e strutturato incredibilmente adatto all'invecchiamento in bottiglia.