



BAROLO

BRIC CENCIURIO

Barolo Costa di Rose

IL VINO: Il vigneto Costa di Rose si trova nella zona sud-est del comune di Barolo, al confine con il territorio di Monforte. Sotto uno strato superficiale piuttosto sottile più ricco di sostanze organiche, tra 50 e 100 cm di profondità si alternano strati di argilla blu ad altri di colore grigio, formazioni sedimentarie che danno vita a vini un poco inusati in gioventù, ma in grado di maturare a lungo regalando eleganza, grande fascino ed intense emozioni.

DENOMINAZIONE: DOCG **VITIGNI:** nebbiolo **ANNATE CONSIGLIATE:** 1999, 2000, 2001, 2003 e 2004. **ZONA DI PRODUZIONE:** Erecto a Cortea nei primi anni del XVII secolo, Barolo divenne Marchesato nel 1730 con Gerolamo IV Falletti, abile militare che si distinse in diverse occasioni sui campi di battaglia. Nel 1731 venne persino nominato vicere di Sardegna e Capitano Generale. **L'AZIENDA:** Nel 1994 Franco Pittatore si mise in società con il cognato Carlo Sacchetto per creare un'azienda ove vinificare le uve dei loro vigneti nel Roero e nella zona del Barolo. Solo due anni più tardi, con la tragica scomparsa di Franco, entrarono in azienda i suoi figli, Alessandro ed Alberto, all'epoca ancora studenti di enologia. Bric Cenciurio è l'antico toponimo di un lembo di collina a Castellanida, dove si coltiva l'ameis.

TECNICA DI PRODUZIONE: Dopo la pigiatura, l'uva viene conservata per 1-2 giorni a 5-7°C, per poi iniziare fermentazione e macerazione della durata di 10-12 giorni. In seguito il vino matura per 2 anni in botti da 5-7 H, sosta in acciaio per 6 mesi e si affina per altri 8 mesi in bottiglia.



THE WINE: The Costa di Rose vineyard is located in the south-eastern zone of the Commune of Barolo, at the boundary with the territory of Monforte. Under a rather thin surface layer abounding in organic substances at a depth of between 50 and 100 cm, layers of blue clay alternate with other grey ones: sedimentary formations that give rise to wines that are a little impetuous in their youth, but are capable of maturing at length, providing elegance, great charm and intense emotions. **APPELLATION:** DOCG **GRAPE VARIETIES:** Nebbiolo **RECOMMENDED VINTAGES:** 1999, 2000, 2001, 2003, 2004 **PRODUCTION ZONE:** Built at Cortea during the early years of the 17th century Barolo became a Marquisate in 1730 with Gerolamo IV Falletti. He was an able soldier who distinguished himself on the battle field on various occasions. In 1731, he was even appointed Vicerey of Sardinia and Captain General. **THE ESTATE:** In 1994 Franco Pittatore went into business with his brother-in-law Carlo Sacchetto, in order to create an estate on which to make into wine the grapes of their vineyards in the Roero and in the Barolo zone. Only two years later, with Franco's tragic death, his sons Alessandro and Alberto - who at the time were studying enology - entered the estate. Bric Cenciurio is the ancient toponym of a strip of hill at Castellanida, where Ameis is cultivated.

PRODUCTION TECHNIQUES: After being pressed, the grapes are conserved for 1-2 days at a temperature of 5-7°C, followed by fermentation and maceration that last for 10-12 days. The wine subsequently matures for 2 years in 5-7-H barrels, stays in steel vats for 6 months, and refines for 8 more months in the bottle.

VIA ROMA 24 - 12060 BAROLO (CUINEA) - TEL 0173/56317, FAX 0173/56317
bric_cenciurio@libero.it - www.briccenciurio.com



Guida ai Migliori Vini d'Italia 2008



IL VINO

Varietà di uva:

nebbiolo (100%)

Numero bottiglie: 4.500

Grado alcolico: 14,5

Prezzo di vendita: D

Abbinamento con:

pollo all'albese

Punteggio D&C: 92

ID: "ottimo, non si direbbe un 2003: grande riconoscibilità del nebbiolo"

MC: "buono, leggero, fresco tipico"

THE WINE

Grape varieties:

nebbiolo (100%)

Number of bottles: 4.500

Alcohol: 14,5

Retail price: D

Try it with:

chicken Alba style

Score D&C: 92

ID: "lovely, would never guess 2003... very recognizable nebbiolo"

MC: "good, light, fresh, typical"