



GO Wine

Bric Cenciurio

Sito ★★☆☆1/2 Accoglienza ★★☆☆1/2 Vini ★★☆☆1/2

Via Roma 24 (entrata Vicolo del Pozzo 2) - 12060 Barolo (CN)
tel +39 0173 56317 - fax +39 0173 56317
bric.cenciurio@libero.it - www.briccenciurio.com

🍷 13 🍷 40.000



Fiorella Sacchetto

- 📍 Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, A33 Asti-Alba direzione Alba, giunti ad Alba proseguire sulla superstrada in direzione Barolo.
- 🕒 Dal lunedì alla domenica, su appuntamento.

VINO TOP Barolo Costa di Rose € 23

RAPPORTO Q/P Roero Arneis Sito dei Fossili € 8

DA CONOSCERE Alla potenza del Langhe Rosso di Caiulupo (cabernet sauvignon in purezza), si affianca una versione di Barolo "base" di buon carattere.

Il singolare nome di questa azienda agricola deriva dall'antico toponimo di un lembo di collina a Castellinaldo, comune del Roero, dove si trova un vigneto di proprietà tra quelli acquistati nel 1980 da Franco Pittatore con il cognato Carlo Sacchetto, per complessivi 12 ettari, che comprendono anche terreni a Magliano Alfieri e Barolo. L'azienda si trova nel centro del Comune di Barolo, dove potrete apprezzare l'impegno del Sacchetto, impegnati su un doppio fronte - roerino e barolista - in modo assai professionale. A Barolo potrete respirare le atmosfere di un luogo dove il vino è protagonista e richiama gente da tutto il mondo. Merita una sosta il Castello con all'interno il nuovo Museo del Vino e l'Enoteca Regionale.



Azienda Agricola **Bric Cenciurio**
12060, via Roma 24; tel. 0173/56317, fax 0173/56317.
bric_cenciurio@libero.it; www.briccenciurio.com

Proprietario: Fiorella e Carlo Sacchetto, Alessandro e Alberto Pittatore. *Enologo:* Gianfranco Cordero. *Agronomo:* Alessandro e Alberto Pittatore. *Ettari vitati:* 15.

Nel 1994 Franco Pittatore ed il cognato Carlo Sacchetto crearono un'azienda per vinificare le uve dei propri vigneti nel Roero e nelle Langhe. Dopo la tragica scomparsa di Franco l'attività è proseguita con Carlo, affiancato dalla sorella Fiorella e dai figli Alessandro ed Alberto. Bric Cenciurio è l'antico toponimo di un lembo di collina a Castellinaldo, dove si coltiva l'arneis.

a docg

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| ★★★ | Barolo Costa di Rose, †2008 e 2009 (ha 2 †6.000 ☉ E) | 2009 (G.B.) 91 |
| ★★★ | Barolo Monrobiolo di Bussia, †2008 e 2009 (ha 1 †3.000 ☉ E) | 2009 (G.B./D.T.) 92 |
| ★★★ | Barolo Riserva Costa di Rose, †2006 (☉ G) | |
| ★★ | Roero Arneis, †2012 (ha 2 †6.000 ☐ B) | 2012 (G.B.) 88 |
| ★★ | Roero Arneis Sito dei Fossili, †2011 (†5.000 ☉ C) | |

a doc

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ★★ | Barbera d'Alba, †2011 (†3.000 ☐ B) | 2011 (G.B./D.T.) 88 |
| ★★★ | Barbera d'Alba Superiore Naunda, †2011 (☉ C) | 2011 (G.B.) 90 |
| ★★ | Langhe Bianco, †2011 (†1.500 ■ A) % <i>riesling renano</i> | 2011 (D.T.) 88 |
| ★★ | Langhe Nebbiolo, †2011 (†3.500 ■ C) | 2011 (G.B.) 89 |
| ★★ | Langhe Rosso Caiulupo, †2007 (†1.200 ■ D) % <i>cabernet sauvignon</i> | |

da tavola

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ★★ | Sito dei Fossili Vendemmia Tardiva, †2011 (†2.500 da 0.375 ■ F) % <i>arneis</i> | 2011 (G.B.) 88 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|





PIEMONTE | Luca Maroni



Bric Cenciurio

Aa. Agr. Sacchetto Fiorella

Via Roma, 24 - 12069 Barolo (CN) - tel. 017256317 fax 017256317 - bric_cenciurio@libero.it - www.briccenciurio.com - Responsabili della produzione: Fiorella Sacchetto (Titolare), Gian Franco Cardina (Enologo), Carlo Sacchetto (Resp. Commerciale) - Anno avvio: 1993 - Vini prodotti: 9 - €: 45.000 - Etari: 13 - Uv/vini acquisite: solo uve di proprietà - ☎: si ☑: si ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Barolo Costa di Rose 2005 **90**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 29



Senzaioni: sua maestà il Barolo in tutta la dolcezza della sua morbidezza e cremosamente morbida, e si suddelemente, intenzionalmente pura. Questa è rotondità e morbidezza di bocca. Questa è evoluzione balsamica, spaziosamente cremosa ma mai ossidativa. Una gran voce di morbidezza caravollissima, con note di mosto e cranio

fuori in cremosità di polpa. Un equilibrio, una sospesa magnifica di sapere che è figlia tanto di grande natura, di eccellente viticoltura, di vinologia eseguita tecnicamente impenitita. È la sua mora del profumo di viola, che cretizza come alpina dalla sofferenza battifilosa.

Informazioni: ☎: ☒: 18.03.09 - ☎: E - €: 5.000 - ☑: Nebbiolo

Impressioni del produttore. Rubino brillante. Naso variegato con note del geranio, anguria, menta e spezie. Bocca minerale e sapida. Giusta la nota tonica del finale.

Fiorella Sacchetto

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ALBA SUPERIORE NAUDA 2006 **IP: 89**

C: 21 - E: 30 - I: 29 - ☎: €: 4.000 - ☑: Barbera

NEBBIOLO LANGHE 2006 **IP: 88**

C: 30 - E: 29 - I: 27 - ☎: €: 4.000 - ☑: Nebbiolo

SITO DEI FOSSILI SA **IP: 88**

C: 20 - E: 28 - I: 28 - ☎: €: 600 - ☑: Arneis

BRIBET SA **IP: 85**

C: 28 - E: 28 - I: 29 - ☎: €: - ☑: Brachetto

ROSSO DI CAGLIARO 2006 **IP: 85**

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☎: €: 1.000 - ☑: Cabernet Sauvignon

BARBERA D'ALBA 2007 **IP: 84**

C: 21 - E: 26 - I: 27 - ☎: €: 3.000 - ☑: Barbera

ROSSO ARNEIS SITO DEI FOSSILI 2007 **IP: 81**

C: 27 - E: 28 - I: 28 - ☎: €: 8.000 - ☑: Arneis

ROSSO ARNEIS 2008 **IP: 81**

C: 28 - E: 27 - I: 26 - ☎: €: 6.000 - ☑: Arneis

Commento Conclusivo

Di gran morbidezza il Rosso Arneis Sito dei Fossili 2007, avvolto ma ancora vivo in profumo. Di gran polpa il Rosso Arneis 2008, di superiore ricchezza estrattiva. Davvero molto simpatico nell'esecuzione enologica il Brinet, Brachetto tra i più impacci dell'anno. Il Sito dei Fossili è vino dolce dall'alto indice di piacimento d'anima impiciale. È che gran frutto i rossi di Bric Cenciurio. Una serie di vini tutti potenti tra cui spicca il Nebbiolo Langhe 2006, e due fuoriscala di eccellenza assoluta. La Barbera d'Alba Superiore Nauda 2006 dona una tipica braccialinobattuzzaletta in cui la viola e la mora son sudanti e inossidate come in natura. Il Barolo Costa di Rose 2005 è un gran vino, tra i migliori degustati quest'anno. Una potenza non seconda alla sua boudoir di sapore, una maestosità e armoniosità di espressione di raro vigore ossidativo, di eleganza, impido impiciale sensivo. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessivo: 85,33 (+1,39%) / 007: 5,67

Indici complessivi: C: 29,66 - E: 28,11 - I: 27,55