

# BARBARESCO BRICCO SAN GIULIANO DOCG

La MGA San Giuliano è nata nel 1995 - da una frammentazione della menzione Gallina.  
La statua di San Giuliano, ubicata nel Ciabot in cima al Bricco - "genius loci" dell'azienda - veglia sulle viti di nebbiolo ed è da sempre venerata dalla nostra famiglia.

## IL VIGNETO

**Vitigno:** nebbiolo 100%  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Altitudine:** 300 metri  
**Terreno:** marnoso-calcareo  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Età del vigneto:** 25 anni  
**Superficie vigneto:** 2 ha  
**Ceppi per ettaro:** 5000  
**Vendemmia:** 2019

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** granato intenso con sfumatura aranciata  
**Profumi:** violetta, piccoli frutti di bosco, cuoio, cacao, pepe, spezie, tabacco  
**Sapore:** il tannino è quello che ci si aspetta quando si beve un Barbaresco. Il sorso è persistente ed equilibrato.



## IN CANTINA

Pigiadiraspatura soffice a temperatura controllata  
**Fermentazione:** 10-15 giorni, fermentazione malolattica  
**Affinamento:** 2 anni in botti di rovere francese da 25 - 30 hl  
**Riposo in bottiglia:** 6 mesi  
**Imbottigliamento:** agosto  
**Bottiglie prodotte:** 8000 / anno  
**Tipologia Bottiglia:** Albeisa  
**Alcol:** 14%

## ABBINAMENTI

Salumi del territorio  
Ravioli al pin  
Tajarin ai funghi  
Risotto al tartufo  
Secondi di carne dalla lunga cottura  
come arrostiti, brasati, spezzatino

## SCHEDA TECNICA



PASQUALE PELISSERO  
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy  
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376  
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com  
P.IVA: 02924190040