

LANGHE DOC

BRICCO DEL DRAGO

Cascine Drago

In produzione dalla vendemmia 1969, è stato il primo “Super Vino da Tavola” in Piemonte, forse anche in Italia. Il terreno ed il microclima in questa vigna conferiscono al Dolcetto un’incredibile complessità e struttura.

Per questo motivo il Dott. Luciano Degiacomi, creatore del vino, ha cercato di ammorbidire il Dolcetto mettendo una piccola percentuale di Nebbiolo – per aggiungere finezza ed eleganza – ed affinandolo per un certo tempo in legno: il risultato è stato un vino importante, elegantissimo e piacevole, di straordinaria longevità. Il vino è così particolare da essere l’unico vino da tavola ad aver ottenuto la delimitazione della zona di produzione con Decreto del Presidente della Repubblica n. 196 del 1987.

VITIGNO

Dolcetto 85% ca.; Nebbiolo 15% ca.%

ANNO DI IMPIANTO

1970 - 1989 - 2000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino molto intenso e profondo con sfumature violacee tipiche del Dolcetto. Profumo elegante per la perfetta fusione della finezza del Nebbiolo con il volume del Dolcetto.

Un repertorio dalle note speziate e vinose tipiche delle due uve fuse nella maturità. In bocca possiede concentrazione e lunghezza, che gli permettono una sorprendente possibilità di invecchiamento. Alcuni dei più grandi vini del mondo sono frutto di assemblaggio, il Bricco del Drago ne è forse la più storica e genuina interpretazione italiana derivando interamente da uve autoctone piemontesi. Adatto a piatti robusti e saporiti, come gnocchi al pomodoro, carni alla griglia e preparazioni al civet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15/17° C. Calice molto ampio.

CANTINA

Le due uve - raccolte a mano - vengono vinificate separatamente, poiché la maturazione avviene in tempi differenti: l’assemblaggio dei due vini è effettuato in un secondo momento.

La macerazione è di 5/8 giorni ca. per il Dolcetto e di 10/12 ca. per il Nebbiolo ad una temperatura massima di circa 25° e di 30°, rispettivamente. La sosta in legno, botti di rovere, si protrae per almeno un anno.

TENORE IN ALCOL

13-14% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5-5,5 gr./l. ac. tartarico

ESTRATTO SECCO

27-30 gr./l.



LANGHE DOC

BRICCO DEL DRAGO

Cascine Drago



We have been producing this wine since the 1969 vintage and it was the first 'Super Vino da Tavola' in Piedmont, perhaps even in Italy. The soil and microclimate in this vineyard give Dolcetto an incredible complexity and structure. This is why Dr. Luciano Degiacomi, the wine's creator, tried to soften Dolcetto by adding a small percentage of Nebbiolo - to add finesse and elegance - and ageing it for some time in wood: the result was an important, very elegant and pleasant wine of extraordinary longevity. The wine is so unique that it is the only table wine having obtained the delimitation of the production area by Presidential Decree No. 196 of 1987.

GRAPE VARIETY

Dolcetto 85% ca.; Nebbiolo 15% ca.%

YEAR OF IMPLANTATION

1970 - 1989 - 2000

TASTING NOTES

Very intense and deep ruby colour with violet shades typical of Dolcetto. Elegant bouquet due to the perfect fusion of the delicacy of Nebbiolo with the volume of Dolcetto. A palette of spicy and vinous notes typical of the two grapes blended at maturity. In the mouth, it holds concentration and length, giving it surprising ageing potential. Some of the world's greatest wines are the result of blends; Bricco del Drago is perhaps the most historic and genuine Italian interpretation, being entirely made from indigenous Piedmontese grapes. Suitable for robust and tasty dishes such as gnocchi with tomato sauce, grilled meats and civet preparations.

SERVING TEMPERATURE

15/17° C. Wide wine glass.

CELLAR

The two varieties of grapes - harvested by hand - are processed separately, since maturation takes place at different times: the blending of the two wines is carried out at a later stage. Maceration is about 5/8 days for the Dolcetto and about 10/12 days for the Nebbiolo at a maximum temperature of 25° and 30°, respectively. Maceration in wood, oak barrels, takes at least one year.

ALCOHOL VOLUME

13-14% vol.

TOTAL ACIDITY

5-5,5 gr./l. tartaric ac.

DRY EXTRACT

27-30 gr./l.

