



Abbona Barolo Bricco San Pietro 2016

ANNA MARIA ABBONA, PIEMONTE, ITALIA



Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	14 %
Luonnehdinta	“Abbona is best known for her Dolcetto wines, but also produces a small quantity of Barolo from this Monforte site. The nose is stylish, with smoky, toasty red fruits. It’s rich and weighty with ample fruit and succulence. Made in a broad style, it’s also compact and assertive, with forceful tannins that frame the wine and give it drive. The acidity is modest, but it is dense and long.” by Stephen Brook (Decanter)
Viinialue	Single vineyard Bricco San Pietro, Monforte d'Alba, Barolo DOCG. Nuoret alle 15-vuotiaat köynnökset. Etelään ja kaakkoon viettävä palsta.
Pullokokoko	75 cl
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kypsytys vanhoissa Slavonialaisissa tammitynnyreissä.

Anna Maria Abbona

PIEMONTE, ITALIA

[Anna Maria Abbonan](#) viinitila sijaitsee Doglianin kylän alueella Piemonten eteläosissa ja taloa voidaankin pitää erityisesti Dolcetto-spesialisteina, mutta tuotannossa on myös pieniä määriä Barberaa sekä Nebbioloa. Talon historia ulottuu 1930-luvun alkuun jolloin Anna Marian isoisoisä Giuseppe ja isoisä Angelo aloittivat yhdessä viininviljelyn. Vastuu tilasta siirtyi 90-luvun alussa Anna Marialle sekä hänen miehelleen Francolle, jotka tällä hetkellä vastaavat talon arjesta yhdessä kahden poikansa Federicon ja Lorenzon kanssa. Tyylillisesti Abbonan viinit ovat intensiivisiä ja muhkeita, erityisesti heidän Doglianit. Yhteensä talolla on 14 hehtaaria viinitarhoja ja he tuottavat niistä jopa 12 erilaista cuveeta. Tarhat ovat pääosin 40 – 70 -vuotiaita ja kasvat 550 metrin korkeudella merenpinnasta.