


# Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Eine Barbera-Ikone von Giacomo Bologna

**Beschreibung:**
Der Bricco dell'Uccellone ist seit Jahrzehnten einer der Wein-Klassiker Italiens. Hergestellt aus 100% Barbera-Trauben, die aus den Hügeln von Rocchetta Tanaro im Piemont stammen. Der Barbera d'Asti ist ein bemerkenswerter Piemonteser Rotwein, der die Eigenschaften der Rebsorte und des Holzfassausbaus auf die schönste Weise miteinander verbindet. Ein reichhaltiger und komplexer Barbera von beträchtlicher Konzentration und Dichte, grosszügig im Geschmack, mit bemerkenswertem Körper und viel Struktur – hochklassig und extrem geschmeidig.
**Aromenprofil:**

**Passt zu:**
Servieren Sie den Rotwein Bricco dell'Uccellone aus dem Piemont zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Subregion:** | Asti |
| **Produzent:** | Braida |
| **Ausbau:** | 15 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0% |
| **Rebsorte(n):** | 100% Barbera |
| **Artikelnummer:** | 0530822 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Ratings:** | Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Barbera |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 15 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch