



Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braidà, Giacomo Bologna

Eine Barbera-Ikone

Beschreibung:

Seit Jahrzehnten einer der Klassiker Italiens. Hergestellt aus 100% Barbera-Trauben, die aus den Hügeln von Rocchetta Tanaro stammen. 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.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Asti

Produzent: Braidà

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.0%

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0530821

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:	16.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.