MÖVENPICK
VINS



Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Une icône de Barbera de Giacomo Bologna

Description:
Le Bricco dell'Uccellone est un des classiques vins rouges italiens depuis des décennies. Produit à partir de 100% de raisins Barbera provenant des collines de Rocchetta Tanaro. Le Barbera d'Asti Bricco est un remarquable vin rouge piémontais qui allie de la plus belle des manières les caractéristiques du cépage et de l'élevage sous bois. Un Barbera riche et complexe, d'une concentration et d'une densité considérables, généreux en bouche, avec un corps remarquable et beaucoup de structure - de grande classe et extrêmement souple.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Appellation:	Asti
Producteur:	Braida
Fabrication:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	15.0%
Raisins:	100% Barbera
N° article:	0530822

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	100% Barbera
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	15 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	15.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

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