



## Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braidà, Giacomo Bologna

Une icône de Barbera

### Beschreibung:

Un des classiques italiens depuis des décennies. Produit à partir de 100% de raisins Barbera provenant des collines de Rocchetta Tanaro. 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.

### Degustationsnotiz:

### Accompagne idéalement:

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.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie  
**Sous-région:** Asti  
**Produzent:** Braidà  
**Vol. alcool:** 16.5%  
**Artikelnummer:** 0530820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG  
Braida

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Parker 93/100, Score 19/20                                                                                                                                 |
| <b>Vol. alcool:</b> | 16.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |