MÖVENPICK
VINI



Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Un’icona della Barbera di Giacomo Bologna

Descrizione:
Uno dei classici italiani da decenni. Prodotto con uve Barbera al 100% provenienti dalle colline di Rocchetta Tanaro. Uno straordinario vino rosso piemontese che combina le caratteristiche del vitigno e dell’invecchiamento in legno nel modo più bello. Una Barbera ricca e complessa, di notevole concentrazione e densità, generosa al palato, con notevole corpo e struttura – di classe ed estremamente morbida.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Denominazione:	Asti
Produttore:	Braida
Produzione:	15 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0%
Uva:	100% Barbera
Numero articolo:	0530822

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	100% Barbera
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

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