



Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Un'icona della Barbera

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Asti
Produttore:	Braida
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	16.0%
Varietà d'uva:	100% Barbera
Artikelnummer:	0530821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	16.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.