



2020 Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Un'icona della Barbera .

Descrizione del vino:

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.

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Braida
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	16.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0530820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida
Giacomo Bologna

Origine: Italia
Valutazioni: Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:
Gradazione alcolica: 16.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.