

Bricco dell' Uccellone

L'Uccellone est un des meilleurs vignobles sur les collines escarpées de Rocchetta Tanaro. Il s'appelle ainsi parce qu'autrefois dans la maison à côté habitait une vieille dame toujours habillée en noir qui avait été surnommée "l'uselun" (le gros oiseau).

APPELLATION: Barbera d'Asti d.o.c.g.

CÉPAGE: barbera.

VIGNOBLES: Cru à Rocchetta Tanaro.

FERMENTATION: macération sur peaux pendant 20 jours à température contrôlée.

MATURATION: 15 mois d'élevage en barriques de 225 litres de chêne, suivi par un élevage en bouteille pendant 12 mois.

CARACTÉRISTIQUES: couleur rouge rubis très intense avec des reflets grenats. Bouquet riche, complexe, de concentration et épaisseur remarquables; en particulier, des senteurs de fruits rouges et de petits fruits se dégagent de ce vin, sur fond d'épices mentholées, vanille et réglisse. Goût généreux, corsé et étoffé, un amalgame parfait des caractères du cépage et de l'apport du bois formant un ensemble de remarquable souplesse et de grande classe ; persistance aromatique très longue. Il accompagne les grands plats de viande, les rôtis même avec des sauces, les fromages affinés.

À servir à une température de 17-18 °C.



“Braida”