

Bricco della Bigotta

La Bigotta (la bigote) est un autre des meilleurs vignobles du village de Rocchetta Tanaro. Ce nom dérive d'une vieille femme qui habitait aux alentours et qui observait les pratiques extérieures du culte plutôt que le véritable esprit de la religion.

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

CÉPAGE: barbera Vignobles: Cru à Rocchetta Tanaro.

FERMENTATION: macération sur peaux pendant 20 jours.

MATURATION: 18 mois d'élevage en barriques et 1 année en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES: couleur rouge rubis tendant au grenat aux reflets violacés. Bouquet riche, intense et persistant, bien évolué, avec senteurs de réglisse, violette, prune et vanille.

GOÛT: il exhale un mélange fruits-épices très équilibré allant du torréfié au très épicé, vigoureux et intense. Sa richesse d'expression est due aux épices qui enveloppent la pulpe de la prune mûre (le fruit le plus accentué), alliant douceur et puissance.

Il accompagne les rôtis de viande, le gibier, les fromages à pâte dure.

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



“Braidà”