

Bricco della Bigotta

La Bigotta è un altro dei migliori vigneti di Rocchetta Tanaro. È chiamato così perché la vecchia che abitava nei pressi, badava alle pratiche esterne della religione più che allo spirito di essa.

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

VARIETÀ: barbera

VIGNETI: Cru in Rocchetta Tanaro.

FERMENTAZIONE: macerazione sulle bucce per 20 giorni.

MATURAZIONE: 18 mesi di affinamento in barriques ed 1 anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino granata con riflessi violacei. Profumo ricco, intenso e persistente, molto ben evoluto, con sensazioni di liquirizia, viola, prugna e vaniglia.

SAPORE: porge un mix frutto-spezie dal torrefatto allo speziato deciso molto ben equilibrato, vigoroso ed intenso. La ricchezza dell'espressione si deve alle spezie che avvolgono la polpa della prugna matura (frutto più evidente), donando suadenza e potenza. Accompagna arrostiti di carne, cacciagione e selvaggina, formaggi a pasta dura.

SERVIRE A 17-18 °C.



“Braidà”