

Bricco dell'Uccellone

El Uccellone es uno de los mejores viñedos en las colinas de Rocchetta Tanaro.

Se llama así porque tiempo atrás, en la casa vecina, vivía una vieja señora que siempre se vestía de negro y que tenía por sobrenombre “P'uselun” (grande pájaro).

DENOMINACIÓN: Barbera d'Asti D.O.C.G.

VARIEDAD: barbera.

VIÑEDOS: Cru en Rocchetta Tanaro.

FERMENTACIÓN: maceración sobre los hollejos por 20 días a temperatura controlada.

ENVEJECIMIENTO: 15 meses de envejecimiento en barricas de roble de 225 litros, seguido por envejecimiento en las botellas por 12 meses.

CARACTERÍSTICAS: color rojo rubí muy intenso con reflejos granate. Perfume lleno, complejo, muy buena concentración y densidad; en particular se notan sensaciones de frutas rojas y de frutas pequeñas, con fondo de especias como la menta, vainilla y regaliz. Sabor generoso, con mucho cuerpo y estructura, perfecta amalgama entre las características del vidueño y el aporte de la madera en un conjunto de gran suavidad y clase, muy larga la persistencia aromática. Acompaña los platos fuertes a base de carne, asados inclusive en salsa, quesos curados.

Servir a 17 - 18°C.



“Braidà”