

Bricco della Bigotta

La Bigotta es otro de entre los mejores viñedos de Rocchetta Tanaro. Se llama de esta manera "**Bigotta**" (mojigata) porque una vieja señora que vivía en los parajes se preocupaba más por el aspecto exterior de la religión que por la parte espiritual.

DENOMINACIÓN: Barbera d'Asti D.O.C.G.

VARIEDAD: barbera

VIÑEDOS: Cru en Rocchetta Tanaro.

FERMENTACIÓN: maceración sobre los hollejos por 20 días.

ENVEJECIMIENTO: 18 meses de envejecimiento en barricas y 1 año en las botellas.

CARACTERÍSTICAS: color rojo rubí granate con reflejos violáceos. Perfume lleno, intenso y persistente, muy bien logrado, con sensaciones de regaliz, violetas, ciruelas y vainilla. Sabor: ofrece una mezcla de frutas-especias, de tostada a especiada, definida y muy bien equilibrada, vigorosa e intensa. Su riqueza de expresividad se debe a las especias que envuelven la pulpa de la ciruela madura (fruta bien evidente), que le otorgan seducción y potencia. Acompaña las carnes asadas, las carnes de caza, los quesos duros.

Servir a 17 - 18°C.



“Braida”