

Bricco dell' Uccellone

Der Uccellone ist einer der besten Weinberge auf den „Bricchi“ (typische Hügel) von Rocchetta Tanaro.

Er wird so genannt, weil früher einmal eine alte Dame im Haus daneben wohnte, die immer schwarz gekleidet war und deshalb „l'uselun“ (der große Vogel) genannt wurde.

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

REBSORTE: Barbera.

WEINBERGE: Cru in Rocchetta Tanaro.

GÄRUNG: 20-tägiges Einmaischen auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur. Reifung: 15 Monate Reifung in Eichenfässern mit 225 l Fassungsvermögen, gefolgt von einer 12-monatigen Verfeinerung in der Flasche.

EIGENSCHAFTEN: sehr intensives Rubinrot mit Granatschimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Vorherrschend sind die Gerüche nach rotem Obst und kleinen Früchten; im Hintergrund einige Pfefferminzgewürze, Vanille und Lakritze. Trockener, großzügiger Geschmack mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, eine perfekte Verbindung der Eigenschaften von Weinrebe und dem Beitrag des Holzes zu einem Ganzen von großer Weichheit und Klasse, sehr lange anhaltendes Aroma. Passt zu großen Fleischgerichten, Braten, auch mit Soßen, reifem Käse.

Bei 17-18 °C servieren.



“Braidà”