

Bricco della Bigotta

Auch die Bigotta (übersetzt die Scheinheilige) gehört zu den besten Weinbergen von Rocchetta Tanaro.

Er heißt deshalb so, weil die alte Frau, die in der Nähe wohnte, eher auf die äußerlichen Rituale der Religion als auf ihren wahren Geist achtete.

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

REBSORTE: Barbera

WEINBERGE: Cru in Rocchetta Tanaro.

GÄRUNG: 20-tägiges Einmischen auf Schalen.

REIFUNG: 18 Monate Verfeinerung in Barriquefässern und 1 Jahr in der Flasche.

EIGENSCHAFTEN: Granat-Rubinrot mit violetten Nuancen. Duft: intensiv und anhaltend, sehr gut entwickelt mit einem Hauch von Lakritze, Violetten, Pflaumen und Vanille. Geschmack: bietet eine Mischung von Frucht-Gewürz von geröstet bis gewürzt, entschieden sehr gut ausgeglichen, stark und intensiv. Der Reichtum des Ausdrucks basiert auf Gewürzen, die das Fruchtfleisch reifer Pflaumen umhüllen (die vorziehende Frucht) und die ihm Überzeugungskraft und Stärke verleiht. Passt zu Braten, Wild und Hartkäse.

Bei 17-18 °C servieren.



“Braidà”