Bricco della Bigotta®

La bigotta era la pia donna che abitava di fianco alla nostra vigna di Barbera. Badava alle pratiche esteriori e alla regola della religione, meno allo spirito di essa. Lo spirito lo abbiamo messo noi.

Denominazione
Barbera d'Asti DOCG.

Uva e Vigneto
Prodotto con uve Barbera 100% da vigneti di proprietà a Castelnuovo Calcea.

In Cantina
20 giorni di macerazione sulle bucce, quindi affinamento in barrique per 15 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Degustazione
Colore rosso rubino granata con riflessi violacei. Profumo ricco, intenso e persistente, molto ben evoluto, con sensazioni di liquirizia, viola, prugna e vaniglia. Al gusto emergono frutta e spezie dal torrefatto allo speziato deciso particolarmente equilibrato, vigoroso e intenso. La ricchezza dell'espressione si deve alle spezie che avvolgono la polpa della prugna matura (frutto più evidente), donando suadenza e potenza. Accompagna arrosti di carne, cacciagione e selvaggina, formaggi a pasta dura.

Servizio
Servire a 17-18°.

Formati
0,75 L – 1,5 L – 3 L

"Braida"
Via Roma n.94 - 14030 Rocchetta Tanaro (Asti) Piemonte Tel. +39 0141 644113 Email info@braida.it www.braida.it