

Bricco dell'Uccellone®

L'Uccellone era il soprannome di una donna che viveva nella collina delle vigne. Il suo naso ricordava il becco di un uccello, in più vestiva sempre di nero: questo le valse il soprannome in paese.

Denominazione

Barbera d'Asti DOCG.

Uva e Vigneto

Prodotto con uve Barbera 100% da vigneti di proprietà a Rocchetta Tanaro.

In Cantina

La macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata e dura 20 giorni. Il vino passa poi nelle barrique di legno di rovere dove affina per 12 mesi, quindi ancora un anno in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti, di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia. Sapore generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetto amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe, lunghissima persistenza aromatica. Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.

Servizio

Servire a 17-18°.

Formati

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L



“Braida”