

Bricco della Bigotta Barbera d'Asti DOCG Braida

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Piemont
Produzent	Braida
Klassifikation	DOCG
Traubensorte	Barbera
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2019
Artikelnummer	5866
Preis	CHF 69.00



Vinifikation / Ausbau

Die Barbera-Rebstöcke der Lage Bigotta sind etwas jünger als jene von Uccellone. Nach der Lese und anschliessender Maischegärung wird der Jungwein während rund 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut, dann reift er für weitere zwölf Monate in der Flasche.

Charakter

Tiefes, kräftiges Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase tiefgründig und komplex mit Noten von Edelhölzern, Würze, Lakritze und Süssholz. Fruchtige Noten nach reifen Pflaumen, dazu etwas Vanille. Im Gaumen herrlich dicht und satt. Feinkörnige Tannine von hoher Qualität. Saftige, gut eingebundene Säure mit Pflaumen- und Kirschenaromen. Dazu gesellen sich Röstaromen. Kompaktes, lang anhaltendes Finale, das eine gute Lagerfähigkeit anzeigt.