

Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Piemont
Produzent	Braida
Klassifikation	DOCG
Traubensorte	Barbera
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2021
Artikelnummer	5924



Vinifikation / Ausbau

Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs "Uccellone" werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung während 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Jungwein für 15 Monate in Barriquen und weitere zwölf Monate in der Flasche.

Charakter

Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.