

Bricco dell' Uccellone

L'Uccellone è uno dei migliori vigneti sui bricchi di Rocchetta Tanaro. Si chiama così perché una volta, nella casa accanto, abitava una vecchia signora sempre vestita di nero, che era stata soprannominata "l'uselun" (l'uccellone).

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

VARIETÀ: barbera.

VIGNETI: Cru in Rocchetta Tanaro.

FERMENTAZIONE: macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata.

MATURAZIONE: 15 mesi di affinamento in botti di legno da 225 lt di rovere, seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE: 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.

SERVIRE A 17-18 °C.



“Braidà”