



# 2021 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

**Braida Piemonte**

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Piemont, Braida
<b>Produzent</b>	Braida
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	6 - 24 Monate im Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 8 - 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	16 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	27013721

## **Bemerkungen**

Die Barbera-Trauben des Rebbergs "Uccellone" werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung. Danach reift der Jungwein für 18 Monate in Barriquen und weitere zwölf Monate in der Flasche.

## **Passt zu**

Passend zu kräftigen Fleischgerichten und piemontesischen Spezialitäten mit Trüffel und Brasato. Ausgezeichnet auch zu reifem Käse.

## **Degustationsnotizen**

Betörende Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren und einem Hauch Pfefferminze. Im Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und einer betörend nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale.