



## 2021 Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braida, Giacomo Bologna

Un'icona della Barbera .

### Descrizione del vino:

Uno dei classici italiani da decenni. Prodotto con uve Barbera al 100% provenienti dalle colline di Rocchetta Tanaro. Uno straordinario vino rosso piemontese che combina le caratteristiche del vitigno e dell'invecchiamento in legno nel modo più bello. Una Barbera ricca e complessa, di notevole concentrazione e densità, generosa al palato, con notevole corpo e struttura - di classe ed estremamente morbida.

### Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Asti
<b>Produttore:</b>	Braida
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	0530821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bricco dell'Uccellone**

Barbera d'Asti DOCG  
Braida  
Giacomo Bologna

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** 100% Barbera  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 15 Mesi in barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.