

# Bricco dell'Uccellone®

L'Uccellone era il soprannome di una donna che viveva nella collina delle vigne. Il suo naso ricordava il becco di un uccello, in più vestiva sempre di nero: questo le valse il soprannome in paese.

## Denominazione

Barbera d'Asti DOCG.

## Uva

Prodotto con uve Barbera 100% nelle colline vitate di proprietà a Rocchetta Tanaro.

## In Cantina

La macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata e dura 20 giorni. Il vino passa poi nelle botti di legno di rovere dove affina per 12 mesi, quindi ancora un anno in bottiglia.

## Degustazione

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.

## Servizio

Servire a 17-18°.

## Formati

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L



“Braidà”