


# “Braida” Barbera d’Asti “Bricco dell’Uccellone”

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

La Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" di Braida rappresenta, indiscutibilmente, uno dei punti di forza della cantina fondata nel 1961 da Giuseppe Bologna. Una cantina che in anni in cui la Barbera era un vino leggero e semplice, in anni in cui la barrique era destinata solamente ai più nobili Barolo e Barbaresco, ha saputo rivoluzionare il modo di pensare la Barbera, valorizzando questo grande vitigno capace di dare rossi di struttura infinita e con un potenziale di invecchiamento davvero notevole.

La Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" di Braida è un esempio di tutto ciò: nasce nei vigneti di Rocchetta Tanaro, posti a 160 metri sul livello del mare, su suoli ricchi di argilla e sabbia; suoli che danno grande aromaticità e struttura ai vini. Caratteristiche che troviamo in questa Barbera d'Asti che la cantina Braida fa nascere dopo una macerazione sulle bucce per 20 giorni e a cui regala un passaggio in barrique per 12 mesi, seguiti da un'evoluzione in bottiglia per un altro anno.

Prende così forma una Barbera generosa e di grande struttura, una Barbera di grande corpo, robusta, importante, che ammalia con complesse note di spezie, di piccoli frutti rossi, di sottobosco, di menta, vaniglia e liquirizia.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigni: Barbera 100%

Tipologia: Vini Rossi

Gradazione alcolica: 16.0%

Vinificazione: Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione per 20 giorni

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere, poi 12 mesi in bottiglia

Filosofia produttiva: Vegan Friendly,

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino molto intenso

Profumo: Note di frutta rossa e spezie, con note di vaniglia e liquirizia

Gusto: Generoso, di grande corpo e struttura, di bel carattere con una notevole morbidezza

Temp. servizio: 18°-20°C

Allergeni: Contiene solfiti

