



Bricco dell'Uccellone 2021

Intensives Rubin mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.

Producteur	Braida
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOCG
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322782
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles

Vinification

Ausbau während 6 bis 24 Monaten im Barrique.

