



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.

Produttore	Braida
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOCG
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322782
Adatto a	Tagli di carne pregiati



Vinificazione

Ausbau während 6 bis 24 Monaten im Barrique.

