



Bricco della Bigotta[®]

La bigotta era la pia donna che abitava di fianco alla nostra vigna di Barbera. Badava alle pratiche esteriori e alla regola della religione, meno allo spirito di essa. Lo spirito lo abbiamo messo noi.

Denominazione

Barbera d'Asti DOCG.

Uva

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

In Cantina

20 giorni di macerazione sulle bucce, quindi affinamento in barrique per 15 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Degustazione

Colore rosso rubino granata con riflessi violacei. Profumo ricco, intenso e persistente, molto ben evoluto, con sensazioni di liquirizia, viola, prugna e vaniglia. Al gusto emergono frutta e spezie dal torrefatto allo speziato deciso particolarmente equilibrato, vigoroso e intenso. La ricchezza dell'espressione si deve alle spezie che avvolgono la polpa della prugna matura (frutto più evidente), donando suadenza e potenza. Accompagna arrostiti di carne, cacciagione e selvaggina, formaggi a pasta dura.

Servizio

Servire a 17-18°.

Formati

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



“Braidà”