

Bricco dell'Uccellone *DOCG*

Braida/Giacomo Bologna

Herkunft

Piemont

Rebstock

Barbera

Farbe

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft

Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Vorherrschend sind die Gerüche nach rotem Obst und kleinen Früchten; im Hintergrund einige Pfefferminzgewürze und Vanille.

Geschmack

Im Gaumen vollmundig, mit seidigen Tannine, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und einer sehr nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale.

Gradation

16% vol.

Reifung

15 Monate Reifung in Eichenfässern mit 225 Liter Fassungsvermögen, gefolgt von einer 12-monatigen Verfeinerung in der Flasche.

Auszeichnungen

- Gambero Rosso due bicchieri
- Wine Spectator 91 Punkte



weinonline.ch