



Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOC 2021

Giacomo Bologna

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Giacomo Bologna Alba
Classification	DOC
Expansion	15 mois d'élevage en fûts de chêne d'une capacité de 225 l, suivis de 12 mois d'affinage en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	16 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10301721

Commentaires

Uccellone est l'un des meilleurs vignobles des « bricchi » (collines typiques) de Rocchetta Tanaro. On l'appelle ainsi parce qu'il y avait dans la maison voisine une vieille dame qui portait toujours du noir et qui était donc appelée « l'uselun » (le grand oiseau).

Recommandation culinaire

Il accompagne idéalement des plats forts, pas trop épicés, mais se déguste aussi seul.

Notes de dégustation

Rouge rubis très intense aux reflets grenat. Parfum riche et varié d'une intensité et d'une ampleur remarquables. Goût sec et généreux avec un bon corps et une structure remarquable.