



Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOC 2021

Giacomo Bologna

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Giacomo Bologna Alba
Classificazione	DOC
Maturazione	15 mesi di maturazione in botti di rovere della capacità di 225 l, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 11 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	16 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	10301721

Annotazioni

Uccellone è uno dei migliori vigneti sui "bricchi" (tipiche colline) di Rocchetta Tanaro. Si chiama così perché nella casa accanto viveva una vecchia signora che vestiva sempre di nero e per questo veniva chiamata "l'uselun" (il grande uccello).

Abbinamenti

Si abbina idealmente a piatti forti, non troppo piccanti, ma è godibile anche da solo.

Note di degustazione

Rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Profumo ricco, variegato, di notevole intensità e portata. Gusto asciutto, generoso, di buon corpo e di notevole struttura.