

# Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOC 2021

Giacomo Bologna

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Giacomo Bologna Alba
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	15 mesi di maturazione in botti di rovere della capacità di 225 l, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia
<b>Contenuto</b>	37.5 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	16 %
<b>Vitigni</b>	Barbera
<b>Articolo n.</b>	10303321

## 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.