

Bricco della Bigotta



La Bigotta是洛卡塔·塔纳罗的一处葡萄园。之所以起这个名字，因为这儿曾经住着一位老人，带来了宗教以外的实践经历和精神

名称: Barbera d' Asti d.o.c.g.

品种: Barbera (巴贝拉葡萄)。

酒庄: 罗凯塔·塔纳罗。

发酵: 浸泡果皮20天。

成熟: 放在桶内陈化15个月，放在瓶中1年。

特征: 含有紫色反光的红宝石色。富饶、浓郁、持久、新颖的香味，含有甘草、紫色、李子和香草等味道。口味: 混合了水果和辛辣作料，不论是烘焙物还是辛辣物都营造处平衡、有劲和浓郁之感。辛辣作料非常丰富，结合了成熟梅子的果肉 (最明显)，柔和有力。适合搭配烤肉、野味、硬面奶酪。

在17-18 ° C饮用。



“Braida”