

Bricco dell' Uccellone



之所以叫这个名字，是因为当年在附近的农舍住着一位身穿黑衣的老人，被称为“l'uselun”（大鸟）。

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: 在可控温度下浸泡果皮20天。

成熟: 放在225lt的橡木桶内陈化12个月，随后放在瓶子里陈化12个月。

特征: 浓郁、含有石榴反光的红宝石色纤维。富饶、复杂、集中且浑厚；尤其明显的是红果、小水果、某些辛辣作料、香草、洋甘草的味道。浑厚、庞大、结构明显的口味，完美混合了葡萄酒庄的特性、木头的支持，最终营造出柔软感和档次。可以搭配肉食、烧烤（可带酱汁）、存放奶酪的大盘菜。

在17-18℃饮用。



“Braidà”