

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO SAN GIOVANNI

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La Barbera al suo massimo, abbinata con il Merlot. Un connubio davvero riuscito.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e vivace, con belle sfumature porpora. Profumo fine ed intenso, con note di piccoli frutti ed erbe aromatiche. Al gusto è pieno, sapido, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina con carni bianche e rosse e formaggi freschi. È ideale con agnolotti e altri tipici primi piatti piemontesi.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 3-4 anni e si mantiene al top fino a 10 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Prevalentemente Barbera, più una percentuale variabile di Merlot.

Affinamento: 6 mesi in botti grandi e 6 mesi in acciaio.

Top quality Barbera blended with Merlot for additional pleasure.

TASTING NOTES

An intense and lively ruby red in color with lovely purple highlights. The aromas are elegant and intense with notes of red berry fruit and aromatic herbs. Full and savory in flavor, supple and balanced.

MATCHES WITH FOOD

With both red and white meat and soft cheese, excellent with stuffed pasta and the other classic pasta and rice dishes of Piedmont.

TO DRINK

Ready to drink after three to four years, high level for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: principally Barbera plus a variable percentage of Merlot.

Aging: six months in big barrells and six months in steel tanks.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchiastigiani.it
info@bricchiastigiani.it