

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO DEL PERG

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Una Barbera in purezza, risultato di un'accurata selezione di uve. Basse rese ed un attento affinamento in botte, permettono di ottenere un vino intenso e piacevole.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino acceso, di grande intensità. Profumo fine e variegato con note di frutti rossi, con belle sfumature floreali e note di spezie dolci. Il gusto è armonico e strutturato, con acidità pienamente equilibrata.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi piatti elaborati, arrosti, carni bianche, salumi.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 4-6 anni, ma risulta al suo massimo fino a 10 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera.

Affinamento: 12 mesi in botte grande.

A 100% Barbera wine produced from a careful selection of the grapes. Low yields and an aging in big oak barrels create an intense and pleasurable wine.

TASTING NOTES

A brilliant and very intense ruby red wine with an elegant and complex nose of red fruit with notes of sweet spices, and floral hints, harmonious and structured in flavor with a balanced acidity.

MATCHES WITH FOOD

A wine which goes well with pasta and rice dishes of a certain complexity as well as with roasts, white meat, and salami.

TO DRINK

Drinking well after four to six years, it will last for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera.

Aging: twelve months in big barrels.

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