

Nom	Barbera d'Asti Bricco dell' Uccellone
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Braida
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Braida est le surnom de Giuseppe Bologna, le fondateur du domaine de Rocchetta Tanaro et l'arrière-grand-père de la génération qui le dirige actuellement. Son fils Giacomo Bologna reprend les vignobles et le surnom, et entreprend quelque chose que personne n'avait fait avant lui : produire des barbera concentrés mais équilibrés, élevés en barriques françaises. Il donne ainsi un nouveau visage à l'appellation Barbera d'Asti, et en même temps un tout nouvel élan. Au décès de Giacomo, son fils Giuseppe et sa fille Raffaella reprennent le domaine.

La philosophie de Giacomo survit également dans quelques autres vins de référence comme le 'Bricco della Bigotta' et le célèbre 'Bricco dell' Uccellone', sans doute le meilleur Barbera d'Asti du marché. Sans oublier le Brachetto d'Acqui : un mousseux rosé demi-sec à base de brachetto, très agréable car peu alcoolisé (environ 5,5 %) et débordant d'arômes de fruits rouges.

Le Bricco dell'Uccellone a une intense couleur rouge rubis. Les arômes sont complexes, sur des impressions de petits fruits rouges, de vanille, de menthe et d'épices. Plein en bouche. La note boisée apporte au vin une classe supplémentaire et une belle rondeur. Longue finale.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rocchetta Tanaro
Rendement	50 quintaux/ha
Vendange	octobre
Vinification	Macération des peaux pendant 20 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques.
Production	80.000 bouteilles

