

Nom	Barbera d'Asti Bricco della Bigotta
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Braida
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, 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 della Bigotta a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez est riche sur des impressions de prunes, de violettes, de liqueur et de vanille. La bouche est plutôt fruitée et épicée, avec une légère touche toastée. Très compact avec des tannins bien intégrés.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rocchetta Tanaro.
Rendement	60 - 70 quintaux/ha
Vendange	Octobre.
Vinification	Macération des peaux pendant 20 jours.
Elevage	16 mois en barriques.
Production	8.000

