LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Barbera d'Asti Bricco dell' Uccellone
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Braida
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Braida was de bijnaam van Giuseppe Bologna, stichter van het domein in Rocchetta Tanaro en de overgrootvader van de huidige generatie aan het roer. Zijn zoon Giacomo Bologna nam de wijngaarden en de bijnaam over, en deed wat niemand hem ooit had voorgedaan: hij maakte van de barberadruiven geconcentreerde maar evenwichtige topwijnen, die hij op Franse barriques liet rijpen. Zo gaf hij de appellatie Barbera d'Asti niet alleen een nieuw gezicht, maar ook een volledig nieuw elan. Na het overlijden van Giacomo namen zoon Giuseppe en dochter Raffaela het roer over en zetten zijn levenswerk met verve verder. De filosofie van Giacomo leeft verder in grote referenties zoals 'Bricco della Bigotta' en de befaamde 'Bricco dell' Uccellone', misschien wel de allerbeste Barbera d'Asti op de markt. We mogen uiteraard de 'Brachetto d'Acqui' niet vergeten: een fruitige, lichtzoete rosé schuimwijn van de brachettodruif, die bijzonder aangenaam om drinken is omwille van de lage alcoholgraad (circa 5,5%) en de uitbundige aroma's van rood fruit. De Bricco dell'Uccellone heeft een intens robijnrode kleur. De aroma's zijn complex met impressies van klein rood fruit, vanille, munt en kruiden. Volle aanzet en mondvulllend. Mooie houtinbreng die de wijn extra klasse en rondeur geeft. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Rochetta Tanaro
Opbrengst	50 kwintalen/ha
Oogst	oktober
Vinificatie	Maceratie van de schil gedurende 20 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden rijping in vaten.
Productie	80.000 flessen
Recensentscores	Wine Doctor: 97 Falstaff: 95





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)