

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Bricco della Bigotta
<b>Jaartal</b>	2016
<b>Producent</b>	Braida
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, krachtige tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barbera d'Asti
<b>Druivensoorten</b>	100% barbera
<b>Omschrijving</b>	<p>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 Raffaella het roer over en zetten zijn levenswerk met verve verder.</p> <p>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.</p> <p>De Bricco della Bigotta heeft een robijnrode kleur met paarse schijn. De neus is rijk met impressies van pruimen, viooltjes, likeur en vanille. De smaak is eerder fruitig-kruidig met een lichte toast. Zeer compact met goed verweven tannines. Stevige wijn.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Productie</b>	8.000
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2036
<b>Recensatiescores</b>	James Suckling: 91

