



Bricco dell'Uccellone, 2019

Braida di Bologna Giacomo
ITALIE, PIÉMONT, BARBERA D'ASTI

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Barbera
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	4,54 g/l
VINIFICATION	La fermentation a lieu, avec macération au contact des peaux, dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pendant environ 20 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en fût de chêne de 225 l

CODE SAQ
15173414

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Braida est un vignoble familial de la région d'Asti où les producteurs sont connus comme des spécialistes de la Barbera. C'est une jeune entreprise qui développe de fortes synergies et partage l'enthousiasme impliquant la famille et tout le personnel du domaine. «Dans le secteur d'Asti, ce domaine d'une quarantaine d'hectares a la réputation méritée de produire la quintessence du Barbera».