

# poderi dei BRICCHI astigiani



## BRICCO DEL PERG

### BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Una Barbera in purezza, risultato di un'accurata selezione di uve. Basse rese ed un attento affinamento in botte, permettono di ottenere un vino intenso e piacevole.

### BICCO DEL PERG 2016

L'annata 2016 è stata caratterizzata da ottimali condizioni climatiche che hanno donato ai vini un buon equilibrio. La vendemmia è avvenuta nei primi giorni di ottobre con uno stato qualitativo delle uve ottimale. La Barbera 2016 si presenta con un ottimo corpo bilanciato da una giusta acidità e profumi di frutta matura, a cui l'affinamento in legno ha conferito un'ulteriore complessità.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, intenso. Al profumo prevalgono la ciliegia, la prugna e note di mandorle, che evolvono in sentori di vaniglia e spezie dolci. Il gusto è armonico e strutturato, con acidità ben bilanciata.

### ABBINAMENTI

Si abbina con primi piatti elaborati, arrosti, carni bianche, salumi.

### BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 4 o 6 anni, ma risulta al suo massimo fino a 10 anni dalla vendemmia.

### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Barbera.

**Affinamento:** 12 mesi in botte grande.

*A 100% Barbera wine produced from a careful selection of the grapes. Low yields and an aging in big oak barrels create an intense and pleasurable wine.*

### BRICCO DEL PERG 2016

*The optimal climatic conditions of 2016 resulted in wines with a superb equilibrium. The grapes were harvested at the beginning of October while they were at their prime.*

*The 2016 Barbera presents a well-balanced body with proper acidity and a mature fruit bouquet to which refinement in wood added a further complexity.*

### TASTING NOTES

*The colour is an intense ruby red. The bouquet is dominated by cherry, plum and almond notes that evolve into vanilla and sweet spice scents.*

*The flavour is harmonious and structured with a well-balanced acidity.*

### MATCHES WITH FOOD

*A wine which goes well with pasta and rice dishes of a certain complexity as well as with roasts, white meat, and salami.*

### TODRINK

*Drinking well after four to six years, it will last for a decade.*

### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Barbera.

**Aging:** Twelve months in big barrels

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane, 7

Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti

Tel./Fax +39 014 1958974

[www.bricchiastigiani.it](http://www.bricchiastigiani.it)

[info@bricchiastigiani.it](mailto:info@bricchiastigiani.it)