

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.

BRICCO 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

info@bricchiastigiani.it

