LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bricco della Bigotta
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Braida
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
Cépages	100% barbera
Description	Braida est le surnom de Giuseppe Bologna, le fondateur du domaine de Rocchetta Tanaro et l'arrière-grand-père de la génération qui le dirige actuellement. Son fils Giacomo Bologna reprend les vignobles et le surnom, et entreprend quelque chose que personne n'avait fait avant lui : produire des barbera concentrés mais équilibrés, élevés en barriques françaises. Il donne ainsi un nouveau visage à l'appellation Barbera d'Asti, et en même temps un tout nouvel élan. Au décès de Giacomo, son fils Giuseppe et sa fille Raffaela reprennent le domaine. La philosophie de Giacomo survit également dans quelques autres vins de référence comme le 'Bricco della Bigotta' et le célèbre 'Bricco dell' Uccellone', sans doute le meilleur Barbera d'Asti du marché. Il Baciale est un assemblage inhabituel, international, de barbera, pinot nero, cabernet sauvignon et merlot. Sans oublier le Brachetto d'Acqui : un mousseux rosé demi-sec à base de brachetto, très agréable car peu alcoolisé (environ 5,5 %) et débordant d'arômes de fruits rouges. Le Bricco della Bigotta a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez est riche sur des impressions de prunes, de violettes, de liqueur et de vanille. La bouche est plutôt fruitée et épicée, avec une légère touche toastée. Très compact avec des t
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rochetta Tanaro
Rendement	60 - 70 quintaux/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Macération des peaux pendant 20 jours. 16 mois de maturation en barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	16 mois en barriques
Analytique	13.5° - 14 ° % Vol.
Production	8.000