

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.

Perg 2015

L'annata 2015 è stata una delle migliori degli ultimi anni, le piogge invernali hanno lasciato ottime riserve idriche e il clima caldo ha dato uve perfettamente sane, vendemmiate a fine settembre. La Barbera è stata ammorbidita dall'estate e ha prodotto vini di corpo, con profumi di frutta a cui l'affinamento in legno ha conferito una complessità equilibrata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino acceso, di grande intensità. Profumo fine e variegato con note di frutti rossi, con belle sfumature floreali e note di spezie dolci. Il gusto è armonico e strutturato, con acidità pienamente equilibrata.

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.

Perg 2015

The 2015 vintage is one of the finest in recent years: winter rains created excellent reserves of ground water in the soil and the warm climate gave a perfectly healthy crop, picked at the end of September. The Barbera was softened by the summer heat, which gave full-bodied wines with much fruit in their aromas, and the aging in oak added a further, and balanced, complexity.

TASTING NOTES

A brilliant and very intense ruby red wine with an elegant and complex nose of red fruit with notes of sweet spices, and floral hints, harmonious and structured in flavor with a 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