



podere dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO PREJE

*BARBERA D'ASTI DOCG
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA*

Una Barbera che rispetta le tradizioni, risultato di un'accurata selezione delle uve in vigneto, affinata in grandi botti di rovere per preservare freschezza e profumi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino di grande intensità. Profumo intenso di frutti rossi (ciliegia e prugna) con note di spezie dolci. Al gusto è morbida e di buona struttura.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi piatti e secondi a base di carne.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro i 2 anni dalla vendemmia e da il massimo fino ad 8 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera

Affinamento: 12 mesi in botti grandi di rovere francese

A Barbera that respects traditions, the result of careful selection of grapes in the vineyard, aged in large oak barrels to preserve freshness and aromas.

TASTING NOTES

Ruby red color of great intensity. Intense aroma of red fruits (cherry and plum) with hints of sweet spices. The taste is soft and well structured.

MATCHES WITH FOOD

It goes well with pasta dishes and meat-based main courses.

TODRINK

It reaches maturity within 2 years after harvest and gives the maximum up to 8 years.

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera

Aging: 12 months in french oak casks.