

# poderi dei BRICCHI astigiani



## BRICCO PREJE

### PIEMONTE ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino di grande piacevolezza e freschezza, con spiccate note fruttate ed una buona struttura che gli regala personalità e stile.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa brillante con riflessi violacei, profumo inteso di fiori e rose rosse con una nota di frutta matura, al gusto si presenta morbido, asciutto, molto lungo con un finale acido.

#### ABBINAMENTI

Come aperitivo oppure con crostacei, minestre, carni bianche, torte salate.

#### BEVIBILITÀ

Entro l'estate successiva alla vendemmia.

#### NOTE TECNICHE

**Uvaggio:** Barbera, Merlot.

**Affinamento:** solo acciaio a temperatura controllata.

*A wine of great freshness and drinking pleasure, perceptibly fruity and well structured with much personality and style.*

#### TASTING NOTES

*The colour is brilliant red with violet reflections; the aroma is intense with floral and red rose scents, and a note of mature fruit; on the palate it is smooth, dry, and very long with an acidic finish.*

#### MATCHES WITH FOOD

*As an aperitif or with shellfish, soups, white meat, quiches, and meat or vegetable pies.*

#### TODRINK

*Within the summer after the harvest.*

#### TECHNICAL NOTES

**Blend:** Barbera, Merlot.

**Aging:** solely in temperature-controlled stainless steel tanks.