

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, Pinot Nero.

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, Pinot Nero.

Aging: solely in temperature-controlled stainless steel tanks.

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