



Bindella
la vita è bella

Kultwein aus dem Piemont

Der in der ganzen Weinwelt gefragte Barbera d'Asti aus dem legendären Weinberg Uccellone scheint auf keiner Weinkarte ambitionierter italienischer Restaurants zu fehlen.

Mit dem Bricco dell'Uccellone, den Giacomo Bologna 1982 erstmals erzeugte, wurde seinerzeit eine neue Ära des Barbera d'Asti eingeleitet. Bologna liess mit seinem Bricco die harmlosen, in Pizzerien karaffenweise ausgeschenkten Barbera-Weinchen vergessen. Unter anderem, indem er seinen Barbera in Barriques ausbaute. Der 2015er Bricco dell'Uccellone reifte 15 Monate in Barriques und weitere zwölf Monate in der Flasche. *ak*



2015 BRICCO DELL'UCCELLONE

Barbera d'Asti DOCG
Braida, Rocchetta Tanaro,
Piemont

100 % Barbera

Fr. 54.-,

3,75 dl Fr. 27.50,

Magnum Fr. 110.-,

Doppelmagnum Fr. 240.-,

5 l Fr. 415.-, 12 l Fr. 1025.-

Frisches, kräftiges, fruchtiges, samtene Bouquet, Erdbeeren, Mocca, Nougat, Minzeblätter. Eleganter, dichtverwobener, samtener Gaumen mit kräftiger, feiner Frucht, viel gutes Tannin, dichtverwobene Struktur, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang.

18/20 2021–2038

www.braida.com

Erhältlich bei:

Bindella

Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

Fon 044 276 62 62

www.bindellaweine.ch

Bricco von Braida:

100 % Barbera d'Asti.