



## "Bricco Roche" Barbera Nizza DOCG Riserva

Il Falchetto  
Italien, Piemonte

### Vinifikation

Handlese in den frühen Morgenstunden, lange Maischestandzeit, anschliessende Reifung für 30 Monate in neuen Barriques (Trocknung des Holzes für die Fässer während 5 Jahren, um dem Wein Finesse und Feinheit zu verleihen und natürliche Eleganz zu betonen)

### Charakter

Dunkles Rubinrot; intensives, fruchtiges Bouquet mit Schokolade- und Kokosnoten; am Gaumen weich und elegant, zeigt sehr viel Aromatik von getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen, typische Holznoten, kräftig und gaumenfüllend; langanhaltend im Abgang – ein Wein mit extrem viel Power und Potenzial!

Limitierte Produktion: 2700 x 75cl Flaschen

### Terroir

Einzellage Bricco Roche  
Nur ca. 1 Hektare grosse Parzelle, 70-jährige Rebstocke

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Geschmortes wie Ragout, Hack-Braten, Wild, würziger Berg-Käse  
Unser spezieller Tipp: Hirschpfeffer mit glasierten Maroni und Spätzli

### Technische Details

Traubensorten:	100% Barbera
Trinkreife:	2021 - 2028
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2017	Vinum	17.5/20
2017	Falstaff	93/100
2017	Gambero Rosso	1/3
2016	Gambero Rosso	2/3
2011	Gambero Rosso	1/3