



poderi dei BRICCHI ASTIGIANI

BRICCO SAN GIOVANNI ROSATO 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 cerasuolo con tenui e brillanti riflessi color rubino, all'ungchia un tenue petalo di pesca, in profondità una nuance aranciata. Sentore di pesca bianca di vigna, lampone e ribes rosso, finali note floreali appena pronunciate. Il sapore è morbido, equilibrato, asciutto, di buona struttura e media sapidità, riappare la stessa freschezza fruttata e floreale del bouquet; si conclude con un gradevole delicato nocciolo di pesca.

ABBINAMENTI

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

BEVIBILITÀ

Entro l'estate successiva alla vendemmia

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera 70% - Merlot 30%

Alcool: 13,00% vol.

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

Cherry red in color with light but brilliant ruby highlights, peach petal tones at the rim and hints of orange in the depths. White peaches on the nose along with raspberries and red currants, floral hints on the aromatic finish. Soft on the palate, balanced, dry, the flavors are firm and savory with the same fruity freshness and floral notes of the aromas, delicately peachy on the close.

MATCHES WITH FOOD

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

TO DRINK

Within the summer after the harvest

TECHNICAL NOTES

Blend: Barbera 70% - Merlot 30%

Alcohol: 13°

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

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI

BRICCO SAN GIOVANNI MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La Barbera al suo massimo, abbinata con il Merlot. Un connubio davvero riuscito.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e vivace, con belle sfumature porpora. Profumo fine ed intenso, con note di piccoli frutti ed erbe aromatiche. Al gusto è pieno, sapido, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina con carni bianche e rosse e formaggi freschi. È ideale con agnolotti e altri tipici primi piatti piemontesi.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 3-4 anni e si mantiene al top fino a 10 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Prevalentemente Barbera, più una percentuale variabile di Merlot.

Alcool: 13,50% vol.

Affinamento: 6 mesi in botti grandi e 6 mesi in acciaio.

Top quality Barbera blended with Merlot for additional pleasure.

TASTING NOTES

An intense and lively ruby red in color with lovely purple highlights. The aromas are elegant and intense with notes of red berry fruit and aromatic herbs. Full and savory in flavor, supple and balanced.

MATCHES WITH FOOD

With both red and white meat and soft cheese, excellent with stuffed pasta and the other classic pasta and rice dishes of Piedmont.

TO DRINK

Ready to drink after three to four years, high level for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: principally Barbera plus a variable percentage of Merlot

Alcohol: 13.5°

Aging: six months in big barrells and six months in 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

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

I profumi e la freschezza della Barbera per bere un vino gradevole senza essere troppo impegnativo. Il tipico "vino quotidiano" per bere bene sempre senza svenarsi!

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino. Al profumo prevalgono la ciliegia, la prugna, le bacche scure, che evolvono in sentori di confettura e frutta sotto spirito, quindi note più o meno intense balsamiche, speziate e talvolta floreali. Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto grazie alla sua versatilità.

BEVIBILITÀ

Entro i 3 anni perché mantenga intatta la freschezza dei profumi.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: 100% Barbera

Alcool: 12,50% vol.

Affinamento: acciaio per 6 mesi

The fragrance and freshness of the Barbera grape in a wine which is pleasurable and, at the same time, easy-drinking. A typical wine for daily drinking at a very affordable price.

TASTING NOTES

Ruby red in color, the nose is dominated by aromas of cherries, plums, and dark berry fruit along with jammy tones and fruit under spirits together with balsamic, spicy, and floral notes. Full on the palate, the flavors are warm and balanced.

MATCHES WITH FOOD

A wine which can be drunk throughout an entire meal for its versatility.

TO DRINK

Within three years of the harvest to best enjoy the freshness of its aromas.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Barbera

Alcohol: 12.5°

Aging: for six months in 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

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO PREJE

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

È frutto esclusivamente di uve Barbera provenienti dal vigneto più vecchio dell'azienda (oltre 40 anni) che si trova nella sottozona Nizza.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e compatto. Profumo di grande finezza e complessità, si colgono note di prugna e viola su fondo piacevolmente speziato e vanigliato. Il gusto è lungo ed armonico, morbido e pienamente strutturato.

ABBINAMENTI

Si abbina con carni rosse, funghi, formaggi stagionati, paste ripiene e altri primi piatti classici della cucina piemontese.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 6-8 anni, ma resta al top fino a minimo 15 anni.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera 100%.

Alcool: 14,50% vol.

Affinamento: 6 mesi in barrique, 6 mesi in botte grande, 6 mesi in bottiglia.

Produced exclusively from the Barbera grapes of the estate's oldest vineyard (planted over 40 years ago), located in the high level Nizza sub-zone.

TASTING NOTES

An intense and solid ruby red in color, the wine shows a nose of great finesse and complexity with aromas of plums and violets and notes of vanilla and spice. The flavors are long and balanced, supple, well structured and sustained.

MATCHES WITH FOOD

Excellent with red meat, mushrooms, aged cheese, stuffed pasta, and the other first courses of Piedmont's cuisine.

TO DRINK

Fully drinkable after six to eight years, it will drink well for a decade after the harvest.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Barbera

Alcohol: 14.5°

Aging: six months in barrique, six months in big barrells, six months in bottle before release.

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

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI



BRICCO DEL PERG

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Una Barbera in purezza, risultato di un'accurata selezione di uve. Basse rese ed un attento affinamento in botte, permettono di ottenere un vino intenso e piacevole.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino acceso, di grande intensità. Profumo fine e variegato con note di frutti rossi, con belle sfumature floreali e note di spezie dolci. Il gusto è armonico e strutturato, con acidità pienamente equilibrata.

ABBINAMENTI

Si abbina con primi piatti elaborati, arrosti, carni bianche, salumi.

BEVIBILITÀ

Raggiunge la maturità entro 4-6 anni, ma risulta al suo massimo fino a 10 anni dalla vendemmia.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Barbera 100%.

Alcool: 14,00% vol.

Affinamento: 12 mesi in botte grande.

A 100% Barbera wine produced from a careful selection of the grapes. Low yields and an aging in big oak barrels create an intense and pleasurable wine.

TASTING NOTES

A brilliant and very intense ruby red wine with an elegant and complex nose of red fruit with notes of sweet spices, and floral hints, harmonious and structured in flavor with a balanced acidity.

MATCHES WITH FOOD

A wine which goes well with pasta and rice dishes of a certain complexity as well as with roasts, white meat, and salami.

TO DRINK

Drinking well after four to six years, it will last for a decade.

TECHNICAL NOTES

Blend: 100% Barbera

Alcohol: 14°

Aging: twelve months in big barrels.

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI
Via Ritane, 7
Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti
Tel./Fax +39 014 1958974
www.bricchastigiani.it
info@bricchastigiani.it

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Moscato bianco è uno tra i più antichi vitigni piemontesi, infatti, le prime testimonianze scritte sulla sua coltivazione in questa regione risalgono al XIV secolo D.C., con particolare riferimento al territorio astigiano.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con le sfumature dorate dell'uva matura, con un perlage fine e delicatamente persistente. Inimitabile è il suo aroma caratteristico di muschiato dell'uva di origine, delicato e persistente, con fragranti sentori floreali di tiglio, acacia, salvia e gradevoli note fruttate di albicocca, pesca bianca, agrumi e lampone bianco. Al palato è delicato, ampio, avvolgente e morbido, con una gradevole dolcezza mitigata da una leggera vena acida che ne esalta la freschezza.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, amaretti, torta di nocciole e dolci farciti con crema pasticcera o chantilly.

BEVIBILITA'

Da consumare giovane e fresco per coglierne a pieno la fragranza.

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Moscato bianco 100%

Alcool: 5,5% vol.

Fermentazione: in autoclave a 15° per 15 gg.

Residuo zuccherino: 120 g/l

Moscato Bianco is one of Piedmont's oldest grape varieties – the first written records of its presence in the region go all the way back to the fourteenth century A.D. and cite, with precision, the area around the city of Asti.

TASTING NOTES

Straw yellow in color with the golden highlights of ripe grapes, with small and delicately persistent bubbles. The characteristically musky nose features floral notes, linden and acacia flowers, and pleasurable aromas of apricots, white peaches, citrus fruit, and white raspberries. The palate is elegant and ample, full and supple, with a lovely sweetness freshened.

MATCHES WITH FOOD

Dry pastry, almond biscuits, hazelnut cake, desserts filled with whipped cream or pastry cream

TO DRINK

While still young and fresh to fully enjoy its freshness and fragrance

TECHNICAL NOTES

Grapes: Moscato bianco 100%

Alcohol: 5.5°

Fermentation: fifteen days at 59° Fahrenheit (15° centigrade) in pressure tanks.

Residual sugar: 120 grams per liter



PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane, 7

Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti - Asti

Tel./Fax +39 014 1958974

www.bricchiasstigiani.it

info@bricchiasstigiani.it

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI

SPUMANTE BRUT

METODO CHARMAT



Un blend di Chardonnay, di Barbera e Pinot vinificati in bianco separatamente. Un leggero residuo zuccherino per migliorarne la gradevolezza in bocca.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, bouquet floreale, fine e delicato, con sentori di frutta fresca, pesca e albicocca. Al gusto è morbido, leggermente abboccato, di media struttura con una gradevole nota di freschezza.

ABBINAMENTI

Uno spumante giovane e moderno, consigliato sia come aperitivo che a tutto pasto.

BEVIBILITA'

Da bere entro 2 anni

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Chardonnay, Barbera, Pinot Nero

Alcool: 12% vol.

Affinamento: 6 mesi di affinamento sulle fecce nobili

Residuo zuccherino: 10 g/l

A blend of Chardonnay, Barbera, and Pinot Noir, each fermented separately; the light residual sugar which remains adds to the drinking pleasure.

TASTING NOTES

A tenuous straw yellow in color, the wine shows small and persistent bubbles and elegant and delicate floral notes on the nose along with its fresh peach and apricot fruit. The palate is soft, lightly sweet, medium bodied, and with an attractive note of freshness.

MATCHES WITH FOOD

A youthful, sparkling wine, modern in style, fine both as an aperitif and with the entire meal.

TO DRINK

Within two years from the vintage.

TECHNICAL NOTES

Blend: Chardonnay, Barbera, Pinot Nero

Alcohol: 12°

Aging: six months on its fine lees.

Residual sugar: ten grams per liter

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

poderi dei BRICCHI ASTIGIANI

BLANC DE NOIR BRUT METODO CLASSICO



Un Blanc de Noir fine ed elegante frutto della vinificazione in bianco di uve dell'azienda.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto giallo paglierino luminoso, con perlage molto fine e persistente. Bouquet fine e intenso, con fragranti sentori vegetali, di frutta fresca e note di crosta di pane. Al gusto è molto equilibrato, con una tipica nota di vivace freschezza, ma con apprezzabili morbidezza e struttura, chiuse da un'elegante e sapida persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto. Sempre pronto per festeggiare!

BEVIBILITA'

Da bere entro 2-3 anni dalla sboccatura

NOTE TECNICHE

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Alcool: 12% vol.

Affinamento: 24 mesi in bottiglia sui lieviti

Residuo zuccherino: Brut 9 g/l

A delicate and elegant Blanc de Noir, fruit of the fermentation of the estate's grapes.

TASTING NOTES

A luminous straw yellow in color with small and persistent bubbles. The bouquet is elegant and intense with fragrant notes of fresh fruit, bread crusts, and herbs. The palate is very balanced with typical notes of a lively freshness but with a notable softness and structure as well, elegantly long and savory on the finish and aftertaste.

MATCHES WITH FOOD

A perfect aperitif, excellent throughout the entire meal, always available for moments of celebration!

TO DRINK

Within two or three years from the date of its dégorgement

TECHNICAL NOTES

Grapes: 100% Pinot Nero

Alcohol: 12°

Aging: 24 months on its lees in bottle

Residual sugar: Brut (nine grams per liter)

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

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

