

2021 Limonte Grignolino d'Asti DOC

Braida | Piemont

Grignolino ist eine autochthone Rebsorte aus dem Piemont und ist hauptsächlich für ein engmaschiges Tanningerüst und eine präsenre Säure bekannt. Genau diese Eigenschaften machen die Rotweine zu Charakterköpfen und zu Weinen, die polarisieren. Speiseempfehlung Ein Wein, der salzige und aromatische Speisen sehr gut begleitet. Unser Tipp: Geröstetes Brot mit eingelegten Sardellen! Youtube: Weinkanal SardoVINO



Sensorik

Farbe granatrot
Duft rote Kirsche, Erdbeere, Rosenblätter
Geschmack kernig, lebhaft Säure, würziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau Edelstahl
Trinkreife 2024-2027
Trinktemperatur 12-16°C

Speiseempfehlung

einglegte Sardellen, aromatische Gerichte, Oliventapenade

Produzent

Der Name des Weingutes "Braida" geht zurück auf den Gründer Giuseppe Bologna, der den Spitznamen Braida trug und auf einem kleinen Weinberg für sich und seine Freunde Barbera anbaute. Sein Sohn Giacomo Bologna erbte seinen Weinberg und auch seine Begeisterung für Wein. Bricco dell' Uccellone, Bricco della Bigotta und Ai Suma – drei Ausnahme-Barbera, die Weingeschichte geschrieben haben. Ihre Geburtsstätte ist das Weingut Braida, ihr „Vater“ war Giacomo Bologna. Wie kaum ein anderer hat er das Piemont revolutioniert und der heimischen Rebsorte Barbera zu internationalem Ansehen verholfen. Heute führen seine Kinder Raffaella und Giuseppe sein Werk fort. Mit viel Enthusiasmus setzen sie sich ein für den Wein, seine Kultur und für den Boden, auf dem er gedeiht. Diese Leidenschaft überzeugte auch Dr. Norbert Reinisch-Bologna, Ehemann von Raffaella. Sie alle verfolgen Giacomos Visionen weiter, der im kleinen Rocchetta Tanaro aus „la Barbera“ einen „Grandissimo Vino“ machte.

Gründungsjahr 1961
Anzahl der Mitarbeiter 11
Rebfläche 58 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen 42 000
Rebsortenspiegel Barbera, Grignolino, Pinot Nero, Chardonnay, Nascetta, Riesling, Moscato

Braida di Bologna Giacomo S.r.l. | Strada Provinciale 27 9 | IT 14030 Rocchetta Tanaro