2021 Montebruna Barbera d'Asti DOCG

Braida | Piemont

Ein ausgefallenes Etikett für einen ausgefallenen Wein. Die Buchstaben, die den Namen des Weins schreiben, stellen die Landstücke dar, welche für den Montebruna erworben worden sind. Dieser Barbera präsentiert sich vollmundig, rund, kräftig und angenehm fruchtig. Ein echter "Vorzeige"-Barbera mit einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, getrocknete Brombeere, Kirsche
Geschmack	lebhafte Säure, opulent, gehaltvolles Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmorte Fleischsaucen, Pizza mit Salsiccia, Balsamicozwiebeln

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 Giaccomo 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