

2024 Il Fiore Langhe Bianco DOC

Braida | Piemont

Il Fiore Langhe Bianco DOC von Braida ist ein Weißwein aus dem Piemont, der Chardonnay mit der regionalen Rebsorte Nascetta verbindet. Die Trauben stammen von der Tenuta Serra dei Fiori in Trezzo Tinella. Sein Stil ist frisch und blumig, mit einer mineralischen Note und einem klaren Geschmack. Die Verbindung einer international bekannten mit einer heimischen Rebsorte gibt diesem Wein sein eigenes Profil.

Die Cuvée besteht aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Nascetta. Letztere ist eine im Piemont beheimatete, leicht aromatische Rebsorte. Die Weinberge liegen auf etwa 400 Metern Höhe und sind nach Süden ausgerichtet. Zwischen den Rebzeilen bleibt eine natürliche Begrünung bestehen. Gedüngt wird nur in geringem Umfang mit organischem Dünger. So benennt Braida für Il Fiore nicht nur die Herkunft der Trauben, sondern auch konkrete Grundlagen der Bewirtschaftung.

Im Keller werden die ganzen Trauben schonend gepresst. Anschließend wird der Most geklärt, abgezogen und bei einer Temperatur zwischen 10 und 15 °C in die Gärbehälter überführt. Der Wein reift rund vier Monate im Edelstahl und danach weitere drei Monate in der Flasche. Der Ausbau ohne Holz passt zum frischen, klaren Stil und lässt der blumigen Aromatik Raum, ohne sie durch Fassnoten zu ergänzen.

Im Glas zeigt sich Il Fiore strohgelb. Der Duft ist vor allem von floralen Aromen geprägt, zu denen sich ein mineralischer Eindruck gesellt. Am Gaumen wirkt er frisch, klar und fein, mit einem anhaltenden, vielschichtigen Nachhall. Dabei steht keine üppige Frucht im Vordergrund, sondern das Zusammenspiel von blumigem Duft, Frische und mineralischen Nuancen. Ein geradliniger Weißwein mit zurückhaltender Aromatik und angenehmem Trinkfluss.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Zitrone, grüner Apfel, nasser Stein
Geschmack	elegant, feingliedrig, gut integrierte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Zuccinirisotto, Linguine mit Garnelen, gedünstete Dorade.

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