

“Braida”

Ci farebbe piacere poter degustare insieme le nostre nuove annate presso i seguenti Eventi:

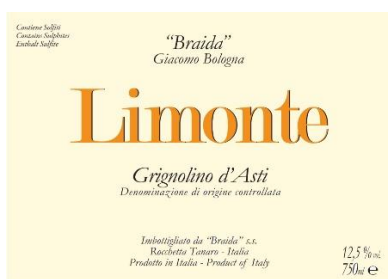
Prowein (Düsseldorf, Germania) 15-16-17 Marzo 2015

Braida è presente nello stand di VIP WEINE - **Hall 16 - J55** (www.prowein.com)

& **degustazione TRE BICCHIERI 14 Marzo 2015** Botschaft Cecilienallee 5 Düsseldorf

Vinitaly (Verona, Italia) 22-23-24-25 Marzo 2015 Padiglione Piemonte 10-H4

LE NOVITA'



Nuovo vino!

BRAIDA presenterà un nuovo vino, **Limonte 2014** - Grignolino d'Asti Doc

Avere cura di quanto di autoctono abbiamo e conservare, rivalutare sono azioni chiave che ci spingono a impegnarci sempre di più su questo storico vitigno della nostra terra: prende vita il progetto Limonte, il nuovo vigneto che darà da quest'anno anche un nome nuovo al vino. Normalmente impiantato in terreni leggeri e sciolti, il Grignolino viene da sempre identificato con caratteristiche di finezza e leggerezza. Il nostro nuovo vigneto, al contrario, cresce in un terreno molto ricco in argilla e limo (*da quest'ultimo il nome della collina*) per conferire all'assaggio maggiore polposità e croccantezza, unite ad un bouquet più ampio, con netto sentore di ciliegia, albicocca, rosa e spezie delicate. Affinamento di 4 mesi in acciaio più 2 in bottiglia.

AUGURI BRICCO dell'UCCELLONE 1982+30



Al Vinitaly BRAIDA presenta BRICCO dell'UCCELLONE 2012. Vino icona della nostra cantina che celebra con questa annata il traguardo 1982+30 annate. AUGURI BRICCO!

Giacomo Bologna dette vita negli anni'80 alla rivoluzione della Barbera e fece sì che Lei, la "femmina generosa" la Barbera, potesse rinascere di nuovo ed ancora più forte.

Nello specifico, la selezione del cru, le basse rese d'uva e la barrique furono i complici di Giacomo nel dare vita a ciò che gagliardamente venne battezzato IL BRICCO DELL'UCCELLONE, forse proprio per dare una maggiore enfasi alla rivendicazione di un vitigno e della dignità che non perderà mai... più!

Giacomo restituì la dignità a quello che affettuosamente si potrebbe definire il "suo" vitigno e donò immortalità al ricordo del padre, donando all'Azienda di famiglia il suo simpatico soprannome col quale gli amici avevano l'abitudine di chiamarlo: Braida (un campione piemontese di pallone elastico, tipico gioco della gioventù di quegli anni).

L'azienda BRAIDA dal 1961 è un'attività di famiglia fatta di valori tramandati di padre in figlio ed i fratelli Raffaella & Giuseppe Bologna hanno raccolto il testimone dal padre Giacomo nel lontano 1990 con determinazione e passione.

I festeggiamenti **Auguri BRICCO! 1982+30** sono iniziati con una degustazione di annate storiche all'apertura della Mostra "Camminare la terra" dedicata a Luigi Veronelli presso La Triennale di Milano. Stiamo programmando altri momenti di degustazione, per aggiornamenti www.braida.it @braidawine.

“Braida”

LE NOVITA'

Gli Americani & Braida, la Barbera selezionata è Bricco dell'Uccellone per Opera Wine, 21 Marzo 2015 a Verona



L'Italia nel mondo del vino è famosa per i tanti territori, per i microclimi, capaci di dare vita a tanti diversi vitigni autoctoni, ciascuno con la sua identità. **Braida di Bologna Giacomo è tra le 100 cantine selezionate per l'edizione 2015 di "Opera Wine" 21 marzo, a Verona, (www.operawine.it)**, l'unica degustazione che la rivista Usa Wine Spectator organizza in Italia, in collaborazione con Vinitaly, ormai tradizionale e prestigiosa anteprima al più importante evento dedicato al vino italiano (di scena dal 22 al 25 marzo, www.vinitaly.com). *Braida sarà presente con l'annata 2009 del Bricco dell'Uccellone.*

Il Bricco dell'Uccellone è il terzo figlio di Giacomo Bologna. La storia del Bricco dell'Uccellone nasce proprio dopo un viaggio in California. Il fatto che gli americani potessero fare dei grandi vini era una cosa inconcepibile per un piemontese doc. E così, quando Giacomo va in California alla fine degli anni '70 e beve dei rossi senza identità né radici ma grandi, anzi grandissimi perfino lui resta scoraggiato: perché per la prima volta la sua fede nel vigneto Piemonte vacilla.... Quando telefona alla moglie Anna dicendo "Abbiamo sbagliato tutto, questi qui sono avanti a noi di un bel pezzo" non è il solito Giacomo. Ma la prudenza non era certo la dote prima del Braida: in California capisce l'importanza della barrique e intuisce che potrebbe far svoltare la sua Barbera; così decide di approfondire il discorso con un corso di enologia in Borgogna e dal 1982 inizia la selezione del BRICCO dell'UCCELLONE.

Colore: rosso rubino molto intenso con riflesso granato. Profumo: ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti.

Sapore: generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetta amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe, lunghissima persistenza aromatica.

Auguri BRICCO! 1982+30

**Ristoranti Vinitaly & la Carta dei Vini de Le Donne del Vino.
La Monella 2014, affermazione della Barbera, vino al femminile**



LA MONELLA di Braida, la Barbera pétillant, dell'annata 2014 si presenta con una viva freschezza al palato unita ad un bouquet che risulta estremamente esaltato nei tipici sentori fruttati, è da gustare oltreché allo stand Pad.10 H.4, presso la bella e ricca "CARTA DEI VINI" "DELLA RISTORAZIONE ISTITUZIONALE DI VINITALY (<http://www.vinitaly.com/areaVisitatori/ristoranti/>) & del Ristorante dell'Associazione LE DONNE DEL VINO, di cui Raffaella Bologna Braida è socia dal 1990.



BRAIDA

Località Ciappelletto – SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (At)
tel. + 39 0141 644113 info@braida.it
www.braida.it | facebook & pinterest BRAIDA di Bologna Giacomo |
[twitter@braidawine](https://twitter.com/braidawine) |