

“Braida”



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



EXPO a Milano. Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita

Da SLOW FOOD all'Expo si parlerà *del Diritto al cibo sicuro e sano, Lotta alla fame nel mondo, Lotta agli sprechi, Acqua come bene comune e Sviluppo sostenibile: temi globali cui occorre trovare risposte.*

Si realizzerà anche un percorso di **visita e degustazione** che tratterà il tema della **Biodiversità** utilizzando i lattici e i formaggi per svolgere il racconto. Ai formaggi, italiani ed europei, proposti in degustazione, il pubblico potrà abbinare un Bicchiere di vino scelto nell'area ENOTECA e potrete anche degustare **LIMONTE** Grignolino di Braida.



Vitigno anarchico ed individualista dà origine ad un vino raffinato, elegante. Ottima facilità di abbinamento e di beva, misurata alcolicità. Servire a 10-16 °C.

Il nome GRIGNOLINO deriva dal termine dialettale del seme dell'acino d'uva detto "grignola" poiché ne contiene numerosi rispetto ad altre varietà.

Limonte è il nome della collina dove si trova il vigneto, il terreno è ricco di Limo, da qui il nome del vino.

La missione di BRAIDA è anche quella di avere cura di quanto autoctono abbiamo e conservarlo; rivalutare queste tipicità sono fra le priorità che spingono Raffaella e Giuseppe Bologna ad impegnarsi sempre più con storici vitigni Piemontesi, quali la Barbera ed il Grignolino.