



Il 16 ottobre 1989, contro il parere di tutti, Giacomo Bologna fece una vendemmia tardiva di Barbera. “Ai Suma”, ci siamo, disse quando assaggiò il vino: nasceva dalla sua lungimiranza e dalla sua testardaggine una nuova Barbera Braida. Dall’89 è stato prodotto solo nelle annate migliori.

Denominazione

Barbera d’Asti DOCG.

Uva e Vigneto

Prodotto con uve Barbera 100% da raccolta tardiva da vigneti di proprietà a Rocchetta Tanaro.

In Cantina

La macerazione sulle bucce avviene per 20 giorni a temperatura controllata. Il vino matura 15 mesi in carati di rovere quindi affina in bottiglia per un anno.

Degustazione

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ampio, ricco e complesso, con numerosi sentori di frutta e in sottofondo note di vaniglia, liquirizia e cacao. Sapore pieno, poderoso, di grande struttura, ma allo stesso tempo elegante e sensuale, armonico e molto persistente. Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.

Servizio

Servire a 18°.

Formati

0,75 L – 1,5 L – 3 L



“Braida”