

“Braida”

COMUNICATO STAMPA

Limonte Grignolino e La Monella Barbera frizzante Braida in degustazione all’Enoteca di CHEESE - LE FORME DEL LATTE

A Bra (Cuneo), durante il festival “**Cheese – Le forme del latte**”, dal **18 al 21 settembre 2015**, il **Limonte Grignolino** e **La Monella Barbera frizzante Braida** saranno in degustazione all’Enoteca sotto al porticato di corso Garibaldi.

L’ingresso all’Enoteca è gratuito, i buoni per le degustazioni sono a pagamento.

“Avere cura di quanto abbiamo di autoctono, conservare e rivalutare – spiegano **Giuseppe e Raffaella Bologna della cantina Braida** – sono azioni chiave che ci spingono ad impegnarci sempre di più sugli storici vitigni della nostra terra”.

LIMONTE - Da quest’anno c’è un nuovo vino nelle cantine Braida: è Limonte, Grignolino d’Asti Doc.

Un bouquet ampio con sentori di ciliegia, albicocca, rosa e spezie delicate; affinamento di quattro mesi in acciaio e due in bottiglia. Il Grignolino viene da sempre associato a caratteristiche di finezza e leggerezza, mentre il nuovo vigneto di Braida cresce in un terreno molto ricco di argilla e limo: quello stesso limo che dà il nome alla collina e al vino.

BRAIDA

Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (At)

www.braida.it

facebook & pinterest BRAIDA di Bologna Giacomo [twitter@braidawine](https://twitter.com/braidawine)

tel. + 39 0141 644113 info@braida.it

Ufficio stampa iShock.it - info@ishock.it

“Braida”

LA MONELLA - Il padre di Giacomo Bologna selezionava in cantina la botte di Barbera più ribelle ed esuberante che chiamava La Monella. La si riconosce, oggi come allora, per la sua caratteristica e incontenibile vivacità. Barbera del Monferrato frizzante Doc, colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, “allegro e incontenibile”, buon corpo e morbida stoffa. Questa Barbera ben si accompagna a piatti di salumi, pastasciutte in genere e con intingoli saporiti. Perfetto con bolliti, grigliate miste, arrosti e umidi di carni rosse e con cacciagione delicata. Da bere giovane, stappato al momento, fresco di cantina.

Braida sarà presente anche nelle **degustazioni dedicate al sigaro toscano** nello **stand Sigaro Toscano** di piazza XX Settembre: provate l'inedito abbinamento con il **Moscato d'Asti Vigna Senza Nome** e la **Grappa Invecchiata Bricco dell'Uccellone**.

MOSCATO D'ASTI VIGNA SENZA NOME - Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage. Profumo di straordinaria freschezza e molto variegato, tra le tante note si distinguono la frutta fresca, i fiori d'arancio, la rosa e il muschio. Sapore dolce ma con molta grazia, aromatico caratteristico dell'uva, delizioso e con lunga persistenza. Accompagna: dolci alla frutta, frutta, paste secche, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

GRAPPA INVECCHIATA BRICCO DELL'UCCELLONE - E' dal 1989 che Braida conferisce le vinacce alla Distilleria Berta. In questi anni abbiamo apprezzato la serietà con la quale operano: fusti a chiusura ermetica dove la vinaccia rimane umida, fresca e profumata nel tempo, i fusti sono contrassegnati da data di svinatura e tipologia di prodotto, i ritiri

BRAIDA

Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (At)

www.braida.it

facebook & pinterest BRAIDA di Bologna Giacomo [twitter@braidawine](https://twitter.com/braidawine)

tel. + 39 0141 644113 info@braida.it

Ufficio stampa iShock.it - info@ishock.it

“Braida”

sono quotidiani. Per l'affinamento e invecchiamento del nostro prodotto il maestro distillatore Berta ritira ogni anno le nostre barrique usate che fa ripulire internamente per poi riempire del distillato. Dalla vendemmia 2005 abbiamo creato la Grappa Invecchiata (tre anni) di Bricco dell'Uccellone. Sono già trascorse dieci annate! In degustazione l'annata 2011.

SETTEMBRE 2015

BRAIDA

Località Ciappellette - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (At)

www.braida.it

facebook & pinterest BRAIDA di Bologna Giacomo [twitter@braidawine](https://twitter.com/braidawine)

tel. + 39 0141 644113 info@braida.it

Ufficio stampa **iShock.it** - info@ishock.it