

“Braida”

COMUNICATO STAMPA

I VINI BRAIDA ALLA FIERA DEL TARTUFO DI ALBA Nella Grande Enoteca della Fiera - 10 ottobre / 15 novembre

I vini Braida saranno in degustazione nella **Grande Enoteca della Fiera** nell'ambito dell'**85ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** in programma dal **10 ottobre al 15 novembre 2015** nel centro storico di Alba (Cuneo).

In degustazione alla Grande Enoteca del “Palatartufo” si troveranno:
LIMONTE 2014 – Grignolino d'Asti Doc
LA MONELLA 2014 – Barbera del Monferrato frizzante Doc
VIGNA SENZA NOME 2014 – Moscato d'Asti DOCG
BRACHETTO D'ACQUI Docg 2014

“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 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

“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, arrostiti e umidi di carni rosse e con cacciagione delicata. Da bere giovane, stappato al momento, fresco di cantina.

VIGNA SENZA NOME MOSCATO D'ASTI DOCG - 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.

BRACHETTO D'ACQUI DOCG - Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage persistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa bulgara appassita. Sapore dolce, fresco, brioso, morbido, delicato, frizzante. Accompagna fragole, frutti di bosco così come può armonizzarsi anche con la frutta secca: noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi.

4 AGOSTO 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