

# “Braida”

COMUNICATO STAMPA

## BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA AL PROWEIN 2016

BRAIDA di Giacomo Bologna parteciperà al **ProWein** di Düsseldorf il 13, 14 e 15 marzo 2016 insieme a **VIP WEINE** nel **Padiglione 16 stand H70-G77**.

Come ogni anno, l'obiettivo della casa vinicola piemontese è la **ricerca della qualità assoluta**, in particolare per la Barbera, grande amore della famiglia Bologna. E qualità assoluta sarà quella offerta nei vini in degustazione al ProWein.

Braida presenterà a Düsseldorf il frutto di diverse vendemmie.

Con le Barbera Riserva **Bricco della Bigotta** e **Bricco dell'Uccellone** si farà **un salto indietro nel tempo alla vendemmia 2013**: i due grandi vini della famiglia, grazie al loro notevole spessore gusto-olfattivo sono quest'anno in evidenza su tutte le maggiori guide italiane e internazionali. *In anteprima al ProWein si potrà assaggiare anche l'annata 2014.*

Il **2014** è anche l'anno che **Montebruna** e **Il Bacialè** portano in etichetta: vini emozionanti, con brillanti toni di frutta rossa, viola, terra e prugna.

E sempre del **2014** sono **Regina Langhe Nascetta** e **Asso di Fiori Chardonnay**: i bianchi Braida da invecchiamento.

### BRAIDA

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

[www.braida.it](http://www.braida.it)

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

tel. + 39 0141 644113 [info@braida.it](mailto:info@braida.it)

Ufficio stampa [iShock.it](http://iShock.it) - [info@ishock.it](mailto:info@ishock.it)

# “Braida”

Per quanto riguarda il **2015** si offrirà l'anteprima della strepitosa annata de **La Monella** e **Limonte Grignolino** - vini di corpo, equilibrati e di grande piacevolezza - e di **Brachetto d'Acqui** e **Moscato Vigna Senza Nome**: aromatici, freschi, tipici e di pronta beva.

Aromatico, minerale e di particolare intensità olfattiva è il **Fiore 2015 Langhe Bianco**: uvaggio di Chardonnay e Nascetta, un vitigno semi-aromatico piemontese di alta langa.

Chi ama i distillati non potrà perdere l'uscita della **Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2012**, invecchiata per tre anni nei medesimi carati che hanno contenuto in precedenza il vino.

(1 marzo 2016)

## BRAIDA

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

[www.braida.it](http://www.braida.it)

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

tel. + 39 0141 644113 [info@braida.it](mailto:info@braida.it)

Ufficio stampa [iShock.it](http://iShock.it) - [info@ishock.it](mailto:info@ishock.it)

# “Braida”

**MASTERCLASS A PROWEIN** – Un'esclusiva masterclass dal titolo **“Welt-Stars und Piemont Leaders: Braida Braida und Vietti”** sarà guidata dalle giornaliste **Romana Echensperger** (Master of Wine) e **Veronika Crecelius** (Weinwirtschaft) e si svolgerà nell'ambito di ProWein domenica 13 marzo alle 15.

**Norbert Reinisch** sarà presente all'incontro per rappresentare l'azienda Braida e **Mario Cordero** per Vietti.

**Informazion:** [info@vip-weine.de](mailto:info@vip-weine.de)

**Prenotazioni:** [simone.tilgert@pst-pr.de](mailto:simone.tilgert@pst-pr.de)

## **BRAIDA**

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

[www.braida.it](http://www.braida.it)

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

tel. + 39 0141 644113 [info@braida.it](mailto:info@braida.it)

Ufficio stampa **iShock.it** - [info@ishock.it](mailto:info@ishock.it)

# “Braida”

**OPERA WINE** – Ogni anno, la redazione di Wine Spectator seleziona tra i vini recensiti negli ultimi 12 mesi, una top 100 dei vini Italiani basata sulla qualità, il valore, la disponibilità e l'attenzione suscitata.

Anche in questo 2016 il **Bricco dell'Uccellone di Braida** compare nella lista, unica Barbera in mezzo a tanti Barolo del Piemonte. È stata scelta l'annata **2010**.

In virtù di questo riconoscimento, Braida di Bologna Giacomo è tra le cantine selezionate per l'edizione 2016 di **Opera Wine** ([www.operawine.it](http://www.operawine.it)) che si svolgerà **sabato 9 aprile a Verona**.

Opera Wine è l'unica degustazione che la rivista Usa **Wine Spectator** organizza in Italia, in collaborazione con Vinitaly, ormai tradizionale e prestigiosa anteprima rispetto al più importante evento italiano dedicato al vino.

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 andò in California alla fine degli anni Settanta bevve dei rossi senza identità né radici ma grandi, anzi grandissimi.

Telefonò alla moglie Anna dicendo: “Abbiamo sbagliato tutto, questi qui sono avanti a noi di un bel pezzo”.

In California Giacomo comprese l'importanza della barrique e intuì che avrebbe potuto essere quella la svolta per la sua Barbera; seguì un corso di enologia in Borgogna e, dal 1982, iniziò 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

## **BRAIDA**

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

[www.braida.it](http://www.braida.it)

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

tel. + 39 0141 644113 [info@braida.it](mailto:info@braida.it)

Ufficio stampa **iShock.it** - [info@ishock.it](mailto:info@ishock.it)

# “Braida”

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.

## **BRAIDA**

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

[www.braida.it](http://www.braida.it)

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

tel. + 39 0141 644113 [info@braida.it](mailto:info@braida.it)

Ufficio stampa **iShock.it** - [info@ishock.it](mailto:info@ishock.it)