

# “Braida”

COMUNICATO STAMPA

## **BRAIDA DI BOLOGNA GIACOMO AL VINITALY 2016**

BRAIDA di Bologna Giacomo parteciperà alla cinquantesima edizione di **Vinitaly** dal **10 al 13 aprile 2016** nel **Padiglione 10 (Piemonte) stand N4**.

A Verona, lo staff di Braida presenterà le più recenti annate della produzione, dalla vendemmia 2015 (Limonte, Monella, Vigna Senza Nome, Brachetto d'Acqui) indietro fino alle le grandi riserve del 2013 (Bricco dell'Uccellone e Bricco della Bigotta), vini che grazie al loro notevole spessore gusto-olfattivo sono stati in evidenza su tutte le maggiori guide italiane e internazionali.

L'obiettivo della casa vinicola piemontese si conferma la **ricerca della qualità assoluta**, in particolare per la Barbera, grande amore della famiglia Bologna.

Il **Bricco dell'Uccellone** ha appena compiuto trent'anni. Il nome evocativo ha la sua storia: una volta, nella casa accanto alla vigna, abitava una vecchia signora sempre vestita di nero, che era stata soprannominata "l'uselun", l'uccellone appunto. Il 2013 è stata un'annata tardiva con un rallentamento nella fase iniziale del germogliamento. L'uva è maturata lentamente. Si è tornati a vendemmiare l'uva a ottobre, come si faceva un tempo. È stata raccolta con le prime nebbie. Il Bricco 2013 ha una freschezza e una finezza molto percepibili.

### **BRAIDA**

Località Ciappelletto - 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”

A Vinitaly si degusterà anche la vendemmia 2014: annata che ha rivelato potenzialità inaspettate e ha portato a una grande Barbera.

L'uva del **Bricco della Bigotta** cresce in una vigna che ha più di 50 anni. Il terreno sabbioso ha un suo vantaggio: anche nelle annate più piovose, il microclima della vigna è più caldo. La sabbia drena meglio l'acqua e si scalda più facilmente, creando meno problemi di rigonfiamento del grappolo. A Vinitaly si degusterà anche la vendemmia 2014.

Il **2014** è l'anno che **Montebruna** e **Il Bacialè** portano in etichetta: vini emozionanti, con brillanti toni di frutta rossa, viola, terra e prugna. Del **2014** sono anche **Regina Langhe Nascetta** e **Asso di Fiori Chardonnay**: i bianchi Braida da invecchiamento.

Il **2015** de **La Monella** e **Limonte Grignolino** annuncia un'annata strepitosa: vini di corpo, di grande piacevolezza, equilibrati. Non sono da meno **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** che riposa per tre anni nei medesimi carati che hanno contenuto in precedenza il vino.

Fuori dalla fiera, nel centro storico di Verona, sarà possibile degustare i vini Braida nell'Antica Bottega del Vino, uno tra i più prestigiosi locali italiani, in via Scudo di Francia 3.

(1 marzo 2016)

## BRAIDA

Località Ciappelletto - 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”

**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 Vinaly, ormai tradizionale e prestigiosa anteprema 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,

## **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”

complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in 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)