

“Braida”

COMUNICATO STAMPA

CHE VINO BRAIDA SEI? SCOPRILO A VINITALY (Padiglione 10 Piemonte - Stand N4)

Creativo e razionale come Limonte o morbido e garbato come La Regina? Estroverso e sorridente come La Monella o profondo e passionale come Montebruna?

Ogni vino ha un suo carattere, proprio come chi lo beve.

Dal 9 al 12 aprile, a **Vinitaly** nello **stand Braida** completamente rinnovato (Padiglione 10 Piemonte - N4), ognuno potrà scoprire qual è il vino che più gli somiglia e sotto quale aspetto.

Si potrà degustare l'annata 2016 dei rossi giovani, **La Monella** e **Limonte**, dei bianchi di Serra dei Fiori **Il Fiore**, **Re di Fiori** e **La Regina**, degli aromatici **Moscato Vigna Senza Nome** e **Brachetto**.

Montebruna e **Il Bacialè** saranno in degustazione con l'annata 2015, come le riserve, il **Bricco dell'Uccellone** e il **Bricco della Bigotta**.

Vendemmia 2014 per lo Chardonnay **Asso di Fiori**.

La **Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone** invece riporterà l'annata 2013.

Ecco un dettaglio vino per vino:

Straordinaria anteprima delle riserve di famiglia, il **Bricco dell'Uccellone** e il **Bricco della Bigotta** 2015, che saranno disponibili in commercio a partire dal mese di settembre: vini molto concentrati, elegantissimi, di pronunciata acidità, complessi e dal lungo finale.

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”

Per **Montebruna Barbera d’Asti Docg** e per **Il Bacialé Monferrato Rosso Doc** il 2015 è stata un’ottima annata: il primo è una Barbera “da mangiare”, ricca e densa con profumi di frutta sciroppata, di melograno maturo; il secondo è un grande vino in cui l’eleganza dell’incontro di Barbera, Pinot nero, Cabernet sauvignon e Merlot contrasta piacevolmente con le note fortemente speziate di pepe nero.

La Monella Barbera del Monferrato frizzante Doc 2016 proviene da uva molto bella, vendemmiata a fine settembre. Una Barbera profumata, intensa, dal carattere floreale con una struttura soda, polposa e di buona persistenza.

Limonte Grignolino d’Asti Doc 2016 ha colore e profumi intensi, aroma lievemente speziato. Il lavoro di questi anni su Limonte ha portato a un grignolino corposo con una tannicità matura.

Brachetto d’Acqui Docg 2016 ha una bella nota viola nel colore, sorprendente ricchezza aromatica tra frutta rossa matura e rosa, un elevato tenore zuccherino (5,5 alc/vol) e un gusto molto bilanciato.

Vigna senza Nome Moscato d’Asti Docg 2016 è Intenso e profumato, ricorda il glicine, la pesca, la salvia, il limone. Ha un buon potenziale aromatico e un elevato tenore zuccherino (5,5 alc/vol).

I bianchi delle Langhe

Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa. I vigneti di questa tenuta respirano le Langhe dall’alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barolo e da Alba. Qui nascono i bianchi Braida: vini che rispecchiano il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità.

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”

Il Fiore Langhe Bianco Doc 2016 ha note fresche e floreali che si accompagnano a componenti fruttate più mature del bouquet. Per la prima volta accanto al classico tappo in sughero si presenterà con il tappo a vite.

La Regina Langhe Nascetta Doc 2016 è un bianco delicato, vellutato e sapido con lievi note di fiori gialli di primavera.

Re di Fiori Langhe Riesling Doc 2016 esalta gli aromi di frutta e fiori gialli.

Asso di Fiori Langhe Chardonnay Doc 2014 ha un assaggio suadente e compiuto. È un vino ricco in tutti i sensi, a partire dal colore, con un profumo sfaccettato e un gusto deciso di frutti tropicali.

Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2013: il profilo sensoriale austero ed elegante rivela il dna della Barbera e l'essenza del Bricco dell'Uccellone.

Per prenotare un appuntamento scrivere a info@braida.it

1 aprile 2017

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 NASCETTA BRAIDA 2014 PER LA DEGUSTAZIONE "VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI RARI PRODOTTI DALLE DONNE DEL VINO" VINITALY INTERNATIONAL ACADEMY

La **Nascetta "La Regina" di Braida 2014** è stata selezionata per le degustazioni "**Vitigni autoctoni italiani rari prodotti dalle Donne del Vino**" che avranno luogo a **Verona** dal 3 al 7 aprile e coinvolgeranno 60 esperti internazionali, Master of Wine e Master Sommelier della VIA - Vintaly International Academy.

La degustazione sarà guidata da **Ian D'Agata** senior editor Vinous, uno dei maggiori esperti di vini italiani, direttore scientifico della Vintaly International Academy, autore di "Native Wine Grapes of Italy", unico libro scritto da un italiano ad avere mai vinto il premio Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year.

La Nascetta (Nas-cetta, localmente chiamata anche Anascetta o Nas-cëtta, in dialetto piemontese curiosamente si pronuncia staccando la "s" dalla "c" e con "e" semi-muta) è un antico vitigno autoctono delle Langhe, un grande bianco che nasce nella terra dei rossi più nobili, un tempo dimenticato e solo di recente riscoperto.

Di color giallo intenso, quasi dorato, la Nascetta è un'uva molto rara, di bassa resa ma molto resistente.

Al momento soltanto 40 viticoltori la coltivano, per un totale di 1433,89 kg raccolti nella vendemmia 2015 (circa 1000 ettolitri di vino prodotti complessivamente).

Dal 2008 è nata la denominazione Langhe Doc Nascetta.

La Regina Nascetta Braida proviene da Trezzo Tinella, dalla Tenuta Serra dei Fiori, a 450 metri di altitudine, in un microclima permanentemente ventilato che favorisce una perfetta sanità dell'uva.

L'impianto è di poco più di due ettari. Nel 1990 si è impiantato il primo

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”

vigneto di Nascetta.

Vino strutturato e di giusta acidità, con note floreali (acacia), fruttate (mela, pesca bianca e gialla, e frutti tropicali a maturazione avanzata dell'uva), e di miele.

LA REGINA Nascetta è forte, sapida e non teme l'ossidazione.

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”

BRICCO DELL'UCCELLONE BRAIDA 2011 A OPERA WINE

LA TOP 100 DI WINE SPECTATOR
IN DEGUSTAZIONE SABATO 8 APRILE A VERONA

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 2017 il **Bricco dell'Uccellone di Braida** compare nella lista, con l'annata 2011.

In virtù di questo riconoscimento, Braida di Giacomo Bologna è tra le cantine selezionate per l'edizione 2017 di **Opera Wine** (www.operawine.it) che si svolgerà **sabato 8 aprile** a **Verona** a Palazzo della Gran Guardia. Opera Wine è l'unica degustazione che la rivista Usa **Wine Spectator** organizza in Italia, in collaborazione con Vinitaly, 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.

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”

Colore: rosso rubino molto intenso con riflesso granato.

Profumo: ricco, 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

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