

RECUPERO ANNI SCOLASTICI
ATI - CCI
MENTI - LUCI
 recupero anni scolastici
 recupero esami universitari

ASTI
 PROVINCIA

RECUPERO ANNI SCOLASTICI
ATI - CCI
MENTI - LUCI
 recupero anni scolastici
 recupero esami universitari

Indirizzo: Corso Matteotti 119, 12040 Asti, tel. 011/312111
 Via: Via Garibaldi, 1, 12040 Asti, tel. 011/312111
 Indirizzo: Corso Matteotti 119, 12040 Asti, tel. 011/312111
 Indirizzo: Corso Matteotti 119, 12040 Asti, tel. 011/312111
 Altitudine: 573m s.l.m. | Latitudine: 45°13'N | Longitudine: 7°22'E

ALTRE PIANTE MESSE A DIMORA IN CORSO TORINO



I volontari di Legambiente al lavoro per la messa a dimora degli alberi nel parco dell'ospedale

Spuntano nuovi alberi nel parco dell'ospedale

Verrà posato anche da giardinieri super specializzati il platano di Alfieri

Se numerosi alberi di corso Torino non godono di ottime condizioni di salute, i giardini di corso Mazzoni se la passano peggio. Si è tenuto il secondo sopralluogo per i viali della

città, un'attività voluta dal sindaco Maurizio Ravaio che ha chiamato a raccolta associazioni ambientaliste, esperti, cittadini. Il rispostamento degli alberi riguarderà an-

che il parco dell'ospedale Massimo e corso Torino, sarà posato inoltre da un team di specialisti il monumentale platano di Alfieri.
 Foto: A. Scattolon - A. S.

DENUNCIATA PER ESTORSIONE

Riti purificatori a luci rosse della maga di Nizza

Venduto dal proprietario di purificazione su Facebook, alcuni dei quali sfociavano in «cerimonie private», sono i purificatori a luci rosse. Una ex-magica di Nizza è stata de-

nunciata dai carabinieri per estorsione. L'ultima rata pagata di quattromila di Euro, contro a pagare quasi 15 mila euro con ricariche Postepay.
 Foto: A. Scattolon - A. S.



La maga chiede ai purificatori

SPAZZO PLUS SP+

CINQUE
 Gabele "fancia" Lanzavecchia alle Comunali
 A. S.

SCUOLA
 All'Artistica è partita la coesistenza
 A. S.

CALCIO 5
 Città di Asti oggi ospita il Leonardo
 A. S.

CONTESTI
 SonAsti la classifica si muove ancora
 A. S.

BRICCO DELL'UCCELLONE



Beppe e Raffaella Bologna

Una barbera tra le cento etichette top

Tutto è pronto per il taglio del nastro al Vinality, dove Piemonte e Astigiano saranno ancora protagonisti. E un ruolo di primo piano spetta anche alla barbera che celebra nell'occasione un doppio prestigioso traguardo: il decennale della Docg della Barbera d'Asti e la Docg del «Nizza».

A proposito di barbera, un prestigioso riconoscimento arriva dalla rivista statunitense Wine Spectator che ogni anno seleziona una top 100 di vini italiani basata sulla qualità, il valore, la disponibilità e l'attenzione suscitata. Nella classifica, unica Barbera e unica etichetta piemontese, quest'anno c'è il Bricco dell'Uccellone di Braida, una barbera Docg annata 2016.

Oggi, anteprima del Vinality, Palazzo della Gran Guardia a Verona ospita l'Opera wine, una serata evento dove i 100 vini top saranno presentati a un pubblico di esperti.

Il Bricco dell'Uccellone (prima annata 1982), capolavoro di Giacomo Bologna, è stato il protagonista assoluto della "Rivoluzione della Barbera" dai primissimi anni Ottanta: fattori chiave furono la scelta inedita di un cru dalle basse rese d'uva e l'utilizzo della barrique di legno francese per elevare a vino importante uno dei vitigni principali del Piemonte. Con questo vino, Bologna fece la storia, aprendosi fatto la strada del successo anche a molti altri produttori dell'astigiano. —

Home > Agroalimentare

Braida e il Vintaly 2019: da Opera Wine al Palazzo del Vino Sostenibile

Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al Vintaly di Verona (7 - 10 aprile 2019) nella consueta posizione: stand N4 del padiglione 10 Piemonte.

(Prima Pagina News) | Lunedì 01 Aprile 2019

Condividi questo articolo



Verona - 01 apr 2019 (Prima Pagina News)

Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al Vintaly di Verona (7 - 10 aprile 2019) nella consueta posizione: stand N4 del padiglione 10 Piemonte.



Braida al Vintaly 2019 tra eccellenze e buone pratiche di sostenibilità

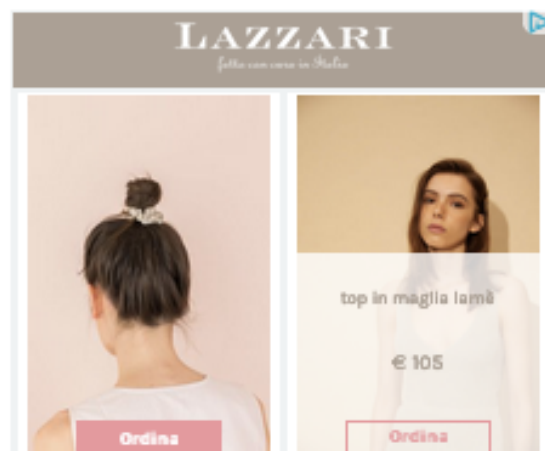
di Redazione - 01 Aprile 2019 - 9:29

Stampa Invia notizia 4 min

Più informazioni su cantina braida vintaly 2019 rochetta tanaro

Braida di Rocchetta Tanaro si presenta al Vintaly di Verona (7 – 10 aprile 2019) nella consueta posizione: stand N4 del padiglione 10 Piemonte.

In degustazione vini giovani e importanti riserve di Barbera: il meglio della produzione della cantina piemontese, tra nuove annate e qualche anteprima.



▶ Limonte Grignolino e La Monella Barbera del Monferrato 2018 si distinguono per la loro freschezza: Limonte è sempre più rappresentativo del vitigno, con un impatto piacevole, lunghezza gustativa profonda e trama tannica molto persistente. De La Monella colpiscono in particolare il profumo, i sentori di frutta fresca e la piacevolissima beva.

Il Bacialé, il vino a cui Giuseppe Bologna lavora ininterrottamente dal 1994, con il 2016 raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione. Alla Barbera, al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon si aggiunge da questa vendemmia il Cabernet Franc, con il suo apporto di equilibrio, bevibilità, pulizia dei profumi.

Dal calice di Montebruna 2016 arriva il profumo di un'annata eccezionale per la nostra Barbera d'Asti, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinata e il sorso pieno e profondo.

La grande potenza dell'annata 2016 nel Bricco dell'Uccellone si sprigiona in modo prorompente: è intrigante al naso e mantiene le promesse nell'assaggio, con lunga persistenza.

Nel Bricco della Bigotta 2016 si riconoscono spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione; al naso come in bocca predomina una nota sciroppata molto accattivante.

L'anno scorso molto successo ha avuto Ai Suma ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività.

Attenzione anche ai bianchi delle Langhe. I vigneti della Tenuta Serra dei Fiori respirano le Langhe dall'alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra raccontato da tanti scrittori, da Fenoglio a Pavese, dove le colline si inerpicano ripide verso il cielo. Qui nascono i nostri bianchi: vini che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

Dalla Serra dei Fiori in Langa proponiamo quest'anno vini bianchi aromatici e minerali e di particolare gradevolezza olfattiva La Regina Nascetta 2018 e il Fiore Langhe Bianco 2018.

La vendemmia 2018 ha regalato a Vigna Senza Nome Moscato d'Asti e al Brachetto d'Acqui Braida aromaticità al naso e finezza al palato.

Un sorso di Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2015 (in quell'anno il Bricco si aggiudicò i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, le Quattro Viti Ais, i Cinque Grappoli FIS e il sigillo platino del Merano Wine Award) chiuderà in bellezza la giornata di degustazione.

Per prenotare un appuntamento in fiera scrivere a info@braida.it

BRICCO DELL'UCCELLONE BRAIDA 2016 a OPERA WINE

Sabato 6 aprile a Verona a Palazzo della Gran Guardia tra i 107 vini italiani in degustazione scelti da Wine Spectator per l'edizione 2019 di Opera Wine (www.operawine.it) c'è proprio Bricco dell'Uccellone Braida 2016. Ogni anno dal 2012, la redazione della rivista statunitense 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 2019, la Barbera d'Asti Docg Bricco dell'Uccellone di Braida compare nella lista, con l'annata 2016. È la sola Barbera presente nella lista.

Dalla collaborazione tra Veronafiere e Vinitaly con la prestigiosa rivista americana Wine Spectator è nato nel 2019 OperaWine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers selected by Wine Spectator. Come dice il nome, OperaWine è l'evento esclusivo che offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i 100 migliori vini italiani. La classifica viene redatta dagli esperti di Wine Spectator, testata che costituisce un'autorità riconosciuta a livello internazionale nel settore vitivinicolo. Ogni anno, i giudici sottopongono a un attento esame visivo e gusto-olfattivo i vini italiani selezionati e assegnano a ciascuno un punteggio sulla base di diversi criteri. Da questo scrutinio esce l'eccellenza dei produttori italiani: cantine da tutta la penisola che, pur nella differenza di territorio, stile produttivo e dimensioni aziendali, sono accomunate dall'altissima qualità dei vini prodotti.

IL VINITALY IN BICICLETTA DI BRAIDA E LA SOSTENIBILITA' DELL'AZIENDA

Per il terzo anno consecutivo la squadra Braida (9 persone) si muoverà in bicicletta dal centro di Verona per raggiungere la manifestazione.

"Un segno di attenzione dettato dal nostro cuore verde di viticoltori e allo stesso tempo un modo per vivere il Vinitaly con più leggerezza e allegria" spiegano Raffaella e Giuseppe Bologna.

L'attenzione alla sostenibilità dell'azienda Braida si esprime in vigna e in cantina con una serie di "buone pratiche": inerbimento nel vigneto e utilizzo di sostanza organica e non di sintesi a necessità; utilizzo di zolfo e rame per la gestione delle malattie fitosanitarie o minimizzando l'uso in caso di prodotti sintetici (ad esempio per la lotta alla flavescenza in alcuni vigneti); lavorazioni manuali o con uso di solo cingolo per la riduzione delle emissioni di gas serra; installazione di pannelli solari e creazione di pozzi per la raccolta delle acque reflue; raccolta differenziata dei rifiuti.

In cantina Braida, inoltre, ha fatto investimenti in processi produttivi di vinificazione senza additivi, riducendo l'uso di SO2 preimbottigliamento. E ancora: uso del tappo a vite per la chiusura di alcuni vini, in alternativa al sughero naturale e comunicazione basata prevalentemente sulle nuove tecnologie e invio delle documentazioni utili all'attività attraverso la posta elettronica (certificata e non) per ridurre l'abbattimento di alberi per la produzione di carta.

Con Montebrosa Barbera d'Asti DOCG 2016 Braida sarà presente nell'ambito di Vinitaly and the City nel Palazzo del Vino Sostenibile dal 5 all'8 aprile: degustazione nello storico Palazzo Carli nel centro di Verona (via Roma 31) .

Il Palazzo del Vino Sostenibile racconterà il concetto di sostenibilità nel mondo del vino, nelle sue tante sfaccettature. Per farlo è stata allestita una lista di ottanta etichette che saranno degustate attraverso l'innovativo sistema a dispenser di Wineemotion e un'installazione che racconterà il concetto di sostenibilità del vino italiano.

Orario PALAZZO DEL VINO SOSTENIBILE: venerdì 5 aprile ore 17-24; sabato 6 aprile ore 11-24; domenica 7 aprile ore 11-24; lunedì 8 aprile 17-24.

Braida al Vinitaly 2019 con il meglio della cantina e alcune anteprime

Da Redazione 2 - 3 Aprile 2019  0



Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al **Vinitaly** di Verona (7 – 10 aprile 2019) nella consueta posizione: **stand N4 del padiglione 10 Piemonte**.

In degustazione vini giovani e importanti riserve di Barbera: il meglio della produzione della cantina piemontese, tra nuove annate e qualche anteprima.

Limonte Grignolino e **La Monella Barbera del Monferrato 2018** si distinguono per la loro freschezza: Limonte è sempre più rappresentativo del vitigno, con un impatto piacevole, lunghezza gustativa profonda e trama tannica molto persistente. De La Monella colpiscono in particolare il profumo, i sentori di frutta fresca e la piacevolissima beva.

Il **Bacialé**, il vino a cui Giuseppe Bologna lavora ininterrottamente dal 1994, con il 2016 raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione. Alla Barbera, al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon si aggiunge da questa vendemmia il Cabernet Franc, con il suo apporto di equilibrio, bevibilità, pulizia dei profumi.

Dal calice di **Montebruna 2016** arriva il profumo di un'annata eccezionale per la nostra Barbera d'Asti, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinata e il sorso pieno e profondo.

Nel **Bricco della Bigotta 2016** si riconoscono spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione; al naso come in bocca predomina una nota sciroppata molto accattivante.

L'anno passato abbiamo ritrovato un amatissimo **Ai Suma** ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività.



La Barbera d'Asti Docg Bricco dell'Uccellone di Braida 2016 nella top 100 di Wine Spectator

La grande potenza dell'annata 2016 nel **Bricco dell'Uccellone** si sprigiona in modo prorompente: è intrigante al naso e mantiene le promesse nell'assaggio, con lunga persistenza.

Anche in questo 2019, la Barbera d'Asti Docg **Bricco dell'Uccellone di Braida** compare nella lista dei migliori 100 vini italiani stilata dalla rivista statunitense Wine Spectator. È la sola Barbera presente nella lista.

In virtù di questo riconoscimento, Braida è tra le cantine selezionate per l'edizione 2019 di **Opera Wine** che si svolgerà **sabato 6 aprile** a **Verona** a Palazzo della Gran Guardia.

I bianchi delle Langhe: Serra dei Fiori

I vigneti della Tenuta Serra dei Fiori respirano le Langhe dall'alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra raccontato da tanti scrittori, da Fenoglio a Pavese, dove le colline si inerpicano ripide verso il cielo. Qui nascono i nostri bianchi: vini che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

Dalla Serra dei Fiori in Langa proponiamo quest'anno vini bianchi aromatici e minerali e di particolare gradevolezza olfattiva **La Regina Nascetta 2018** e **Il Fiore Langhe Bianco 2018**.

La vendemmia 2018 ha regalato a **Vigna Senza Nome Moscato d'Asti** e al **Brachetto d'Acqui Braida** aromaticità al naso e finezza al palato.

Un sorso di **Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2015** (in quell'anno il Bricco si aggiudicò i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, le Quattro Viti Ais, i Cinque Grappoli FIS e il sigillo platino del Merano Wine Award) chiuderà in bellezza la vostra giornata.

Infine, con **Montebruna Barbera d'Asti DOCG 2016** Braida sarà presente nell'ambito di **Vinality and the City** nel Palazzo del Vino Sostenibile dal 5 all'8 aprile: degustazione nello storico Palazzo Carli nel centro di Verona (via Roma 31) .

Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al Vinitaly

📅 02/04/2019 👤 Guido Montaldo



Appuntamento nel Padiglione 10 Piemonte – Stand N4 per degustare vini giovani e importanti riserve di Barbera: il meglio della produzione della cantina piemontese, tra nuove annate e qualche anteprima.

Limonte Grignolino e **La Monella Barbera del Monferrato 2018** si distinguono per la loro freschezza: Limonte è sempre più rappresentativo del vitigno, con un impatto piacevole, lunghezza gustativa profonda e trama tannica molto persistente. De La Monella colpiscono in particolare il profumo, i sentori di frutta fresca e la piacevolissima beva.

Il **Bacialé**, il vino a cui Giuseppe Bologna lavora ininterrottamente dal 1994, con il 2016 raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione. Alla Barbera, al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon si aggiunge da questa vendemmia il Cabernet Franc, con il suo apporto di equilibrio, bevibilità, pulizia dei profumi.

Dal calice di **Montebruna 2016** arriva il profumo di un'annata eccezionale per la Barbera d'Asti, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinata e il sorso pieno e profondo.

La grande potenza dell'annata 2016 nel **Bricco dell'Uccellone** si sprigiona in modo prorompente: è intrigante al naso e mantiene le promesse nell'assaggio, con lunga persistenza.

Nel **Bricco della Bigotta 2016** si riconoscono spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione; al naso come in bocca predomina una nota sciropata molto accattivante.

L'anno passato è stato rinnovato un amatissimo **Ai Suma** ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività.

I bianchi delle Langhe: Serra dei Fiori

I vigneti della Tenuta Serra dei Fiori respirano le Langhe dall'alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra raccontato da tanti scrittori, da Fenoglio a Pavese, dove le colline si inerpicano ripide verso il cielo. Qui nascono i nostri bianchi: vini che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

Dalla Serra dei Fiori in Langa quest'anno vini bianchi aromatici e minerali e di particolare gradevolezza olfattiva **La Regina Nascetta 2018** e **Il Fiore Langhe Bianco 2018**.

La vendemmia 2018 ha regalato a **Vigna Senza Nome Moscato d'Asti** e al **Brachetto d'Acqui Braida** aromaticità al naso e finezza al palato.

Un sorso di **Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2015** (in quell'anno il Bricco si aggiudicò i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, le Quattro Viti AIS, i Cinque Grappoli FIS e il sigillo platino del Merano Wine Award) chiuderà in bellezza la degustazione.

Per prenotare un appuntamento in fiera scrivere a Info@braida.it

LA STAMPA

ASTI

MARTEDÌ 9 APRILE 2019 LA STAMPA 49

VINITALY



Life

7 aprile, 2019 @ 8:51

Speciale Vinitaly: la selezione delle 100 etichette top



di **Forbes.it**

Staff

La redazione di Forbes.

BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA

Barbera d'Asti Docg "Bricco dell'Uccellone" 2016

Naso mentolato, fruttato, con sentori legnosi. La bocca è compatta, elegante, di grande persistenza.

BRAIDA AL VINITALY 2019 CON VINI GIOVANI E RISERVE DI BARBERA

1 APRILE 2019 - 11:26



VERONA – Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al Vinitaly di Verona (7 – 10 aprile 2019) nella consueta posizione: stand N4 del padiglione 10 Piemonte. In degustazione vini giovani e importanti riserve di Barbera: il meglio della produzione della cantina piemontese, tra nuove annate e qualche anteprima.

Limonte Grignolino e La Monella Barbera del Monferrato 2018 si distinguono per la loro freschezza: Limonte è sempre più rappresentativo del vitigno, con un impatto piacevole, lunghezza gustativa profonda e trama tannica molto persistente. De La Monella colpiscono in particolare il profumo, i sentori di frutta fresca e la piacevolissima beva.

Il Bacialé, il vino a cui **Giuseppe Bologna** lavora ininterrottamente dal 1994, con il 2016 raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione. Alla Barbera, al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon si aggiunge da questa vendemmia il Cabernet Franc, con il suo apporto di equilibrio, bevibilità, pulizia dei profumi.

Dal calice di Montebruna 2016 arriva il profumo di un'annata eccezionale per la nostra Barbera d'Asti, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinata e il sorso pieno e profondo.

La grande potenza dell'annata 2016 nel Bricco dell'Uccellone si sprigiona in modo prorompente: è intrigante al naso e mantiene le promesse nell'assaggio, con lunga persistenza. Nel Bricco della Bigotta 2016 si riconoscono spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione; al naso come in bocca predomina una nota sciropata molto accattivante.

L'anno passato – si legge in una nota – abbiamo ritrovato un amatissimo Ai Suma ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività. I bianchi delle Langhe: Serra dei Fiori.

Virtù Quotidiane

email: redazione@virtuquotidiane.it

L'anno passato – si legge in una nota – abbiamo ritrovato un amatissimo Ai Suma ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività. I bianchi delle Langhe: Serra dei Fiori.

I vigneti della Tenuta Serra dei Fiori respirano le Langhe dall'alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra raccontato da tanti scrittori, da Fenoglio a Pavese, dove le colline si inerpicano ripide verso il cielo. Qui nascono i nostri bianchi: vini che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

Dalla Serra dei Fiori in Langa proponiamo quest'anno vini bianchi aromatici e minerali e di particolare gradevolezza olfattiva La Regina Nascetta 2018 e Il Fiore Langhe Bianco 2018.

La vendemmia 2018 ha regalato a Vigna Senza Nome Moscato d'Asti e al Brachetto d'Acqui Braida aromaticità al naso e finezza al palato.


Un sorso di Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2015 (in quell'anno il Bricco si aggiudicò i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, le Quattro Viti Ais, i Cinque Grappoli FIS e il sigillo platino del Merano Wine Award) chiuderà in bellezza la vostra giornata.

Per prenotare un appuntamento in fiera scrivere a info@braida.it.



WINE ◊ EVENT ◊ EVENTS ◊ ITALIAN WINE ◊ WINE NEWS

VINITALY 2019. Il mondo del vino in scena a Verona

 Pubblicato da **Redazione Food Confidential**

- Per il terzo anno consecutivo la squadra di **Braida** si muoverà **in bicicletta**

Dal centro di Verona fino a Veronafiere: un segno di attenzione dettato 'cuore verde' di viticoltori e allo stesso tempo un modo per vivere il Vinitaly con più leggerezza e allegria". Un'attenzione alla sostenibilità che si esprime in sia vigna e in cantina che fuori. Presenti al Pad 10, Stand N4.


vinitaly

7 - 10 APRIL 2019

VINITALY

Padiglione per padiglione tutti gli appuntamenti e gli assaggi per un Vinitaly da non dimenticare

—di Mauro Giacomo Bertolli | 07 aprile 2019

Si arriva poi al **Padiglione 10, dedicato al Piemonte**, dove possiamo degustare:

- Barolo Bussia Riserva di Silvano Bolmida, stand R2;
- Il bianco Bruno Broglia, un Gavi, di Broglia, stand E2;
- Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone di **Braida**, stand N4.
- Metodo Classico Alta Langa di Ettore Germano, stand I2 (anche i suoi baroli non scherzano).



VINITALY 2019

DI ORAZIO VACNOZZI

LA NOSTRA TOP 10

Si è chiusa il 10 aprile, a Veronafiere, la 53ª edizione di Vinitaly, il Salone internazionale dei Vini e Distillati di Verona. Quest'anno sono state circa 4.600 le aziende, provenienti da 35 paesi, che hanno occupato con i loro stand i 100.000 metri quadrati espositivi. Si sono registrate 125.000 presenze, per le oltre 18.000 etichette presentate.

Forse, più che i numeri, vale la pena soffermarci su ciò che abbiamo notato girando fra gli stand in fatto di nuove consapevolezze e nuove tendenze, sia a livello comunicativo che produttivo. E, qui, ve le riporteremo.

La prima sensazione che si è potuta respirare incontrando i vari produttori è quella sorprendente di una sempre maggiore capacità di raccontarsi, che spesso va di pari passo con un incremento altrettanto importante del generale livello qualitativo dei prodotti: tra bianchi, rossi, rosé e bollicine abbiamo degustato tanti vini di indiscutibile eccellenza.

Abbiamo rilevato anche una particolare attenzione al rispetto per l'ambiente sempre più diffusa, dal Nord al Sud Italia. Non solo sono enormemente aumentate le aziende vitivinicole certificate "bio", ma c'è una tendenza generalizzata ad eliminare l'utilizzo di sostanze chimiche nei vigneti anche da parte di quei produttori che non sono in possesso di certificazioni. Si conferma inoltre il trend degli ultimi anni, con vini che tendono sempre più all'eleganza e alla finezza, invece che all'opulenza e alla concentrazione. Altro *leitmotiv* – confermato pienamente dal bicchiere – è la capacità del vino di essere fedele espressione del suo territorio. Infine, in questi giorni di Vinitaly abbiamo spesso sentito parlare del cambiamento climatico e delle soluzioni adottate per farvi fronte, tramite la ricerca di vigneti in posizioni più elevate e attraverso i nuovi accorgimenti adottati nella struttura della vigna.

Per quanto sia praticamente impossibile destreggiarsi fra i numerosi eventi e le migliaia di stand con la conseguenza di aver portato a termine solo una frazione delle degustazioni pianificate, ci permettiamo di segnalare le seguenti dieci chicche tra i vini assaggiati.

PASSIONE GOURMET

BARBERA D'ASTI AI SUMA BRAIDA 2016

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, Ai Suma ("ci siamo"), è una Barbera unica, derivante da una vendemmia tardiva, che esprime un naso intenso e complesso con sentori di frutta rossa, vaniglia e cacao. L'attacco è potente, perfetto ingresso di un vino dotato di grande struttura ma che, grazie alla sua acidità netta, rimane fresco ed equilibrato. Il finale lungo lascia un bel retrogusto di liquirizia. Un gran vino, una Barbera sensuale fatta solo nelle grandi annate.

Barbera d'Asti
Denominazione di origine controllata
e garantita
imbottigliato all'origine da
"Braida" s.s.
Rocchetta Tanaro (Italia)
Product of Italy



Ai Suma

Contiene Solfiti - Contains Sulphites - Enthält Sulfite

750ml e 15,5% vol.

Aprile 2019



Eccellenze Made in Italy



WINE FASHION EUROPE



Magazine



“Braida”

COMUNICATO STAMPA

BRAIDA AL VINITALY 2019

Appuntamento nel Padiglione 10 Piemonte - Stand N4

Braida di Rocchetta Tanaro (Asti) si presenta al **Vinitaly** di Verona (7 - 10 aprile 2019) nella consueta posizione: **stand N4 del padiglione 10 Piemonte**.

In degustazione vini giovani e importanti riserve di Barbera: il meglio della produzione della cantina piemontese, tra nuove annate e qualche anteprema.

Limonte Grignolino e **La Monella Barbera del Monferrato 2018** si distinguono per la loro freschezza: Limonte è sempre più rappresentativo del vitigno, con un impatto piacevole, lunghezza gustativa profonda e trama tannica molto persistente. De La Monella colpiscono in particolare il profumo, i sentori di frutta fresca e la piacevolissima beva.

Il Bacialé, il vino a cui Giuseppe Bologna lavora ininterrottamente dal 1994, con il 2016 raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione. Alla Barbera, al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon si aggiunge da questa vendemmia il Cabernet Franc, con il suo apporto di equilibrio, bevibilità, pulizia dei profumi.

Dal calice di **Montebruna 2016** arriva il profumo di un'annata eccezionale per la nostra Barbera d'Asti, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinata e il sorso pieno e profondo.

La grande potenza dell'annata 2016 nel **Bricco dell'Uccellone** si sprigiona in modo prorompente: è intrigante al naso e mantiene le promesse

BRAIDA
Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT)
tel. + 39 0141 644113 email info@braida.it
www.braida.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest: @BraidaWines

Ufficio stampa **ISHOCK.IT** - info@ishock.it

“Braida”

nell'assaggio, con lunga persistenza.

Nel **Bricco della Bigotta 2016** si riconoscono spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione; al naso come in bocca predomina una nota sciroppata molto accattivante.

L'anno passato abbiamo ritrovato un amatissimo **Ai Suma** ed eccolo ora con la favolosa annata 2016: ricco, concentrato, di grande espressività.

I bianchi delle Langhe: Serra dei Fiori

I vigneti della Tenuta Serra dei Fiori respirano le Langhe dall'alto, a 450 metri sul livello del mare. Siamo a Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra raccontato da tanti scrittori, da Fenoglio a Pavese, dove le colline si inerpicano ripide verso il cielo. Qui nascono i nostri bianchi: vini che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Il progetto Serra dei Fiori è nato nel 1988 da una collaborazione tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

Dalla Serra dei Fiori in Langa proponiamo quest'anno vini bianchi aromatici e minerali e di particolare gradevolezza olfattiva **La Regina Nascetta 2018** e **Il Fiore Langhe Bianco 2018**.

La vendemmia 2018 ha regalato a **Vigna Senza Nome Moscato d'Asti** e al **Brachetto d'Acqui Braida** aromaticità al naso e finezza al palato.

Un sorso di **Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2015** (in quell'anno il Bricco si aggiudicò i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, le Quattro Viti Ais, i Cinque Grappoli FIS e il sigillo platino del Merano Wine Award) chiuderà in bellezza la vostra giornata.

Per prenotare un appuntamento in fiera scrivere a info@braida.it

Marzo 2019

BRAIDA
Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT)
tel. + 39 0141 644113 email info@braida.it
www.braida.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest: @BraidaWines

Ufficio stampa **ISHOCK.IT** - info@ishock.it

“Braida”

BRICCO DELL'UCCELLONE BRAIDA 2016 a OPERA WINE

Tra i 107 vini italiani scelti da Wine Spectator
in degustazione sabato 6 aprile a Verona

Ogni anno dal 2012, la redazione della rivista statunitense **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 2019, la Barbera d'Asti Docg **Bricco dell'Uccellone di Braida** compare nella lista, con l'annata 2016. È la sola Barbera presente nella lista.

In virtù di questo riconoscimento, Braida è tra le cantine selezionate per l'edizione 2019 di **Opera Wine** (www.operawine.it) che si svolgerà **sabato 6 aprile a Verona** a Palazzo della Gran Guardia.

Dalla collaborazione tra Veronafiere e Vinitaly con la prestigiosa rivista americana Wine Spectator è nato nel 2019 **OperaWine, Finest Italian Wines: 100 Great Producers selected by Wine Spectator**. Come dice il nome, OperaWine è l'evento esclusivo che offre agli operatori specializzati di tutto il mondo la possibilità di conoscere i **100 migliori vini italiani**. La classifica viene redatta dagli esperti di Wine Spectator, testata che costituisce un'autorità riconosciuta a livello internazionale nel settore vitivinicolo. Ogni anno, i giudici sottopongono a un attento esame visivo e gusto-olfattivo i **vini italiani selezionati** e assegnano a ciascuno un punteggio sulla base di diversi criteri. Da questo scrutinio esce l'**eccellenza dei produttori italiani**: cantine da tutta la penisola che, pur nella differenza di territorio, stile produttivo e dimensioni aziendali, sono accomunate dall'**allissima qualità dei vini** prodotti.

BRAIDA

Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT)
tel. +39 0141 644113 email info@braida.it
www.braida.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest: @BraidaWines

Ufficio stampa iShock.it - info@ishock.it

“Braida”

IL VINITALY IN BICICLETTA DI BRAIDA

Per il terzo anno consecutivo la squadra Braida (9 persone) si muoverà in **bicicletta** dal centro di Verona per raggiungere la manifestazione.

“Un segno di attenzione dettato dal nostro “cuore verde” di viticoltori e allo stesso tempo un modo per vivere il Vinitaly con più leggerezza e allegria” spiegano Raffaella e Giuseppe Bologna.

L'attenzione alla sostenibilità dell'azienda Braida si esprime in vigna e in cantina con una serie di “buone pratiche”:

Inerbimento nel vigneto e **utilizzo di sostanza organica** e non di sintesi a necessità.

Utilizzo di zolfo e rame per la gestione delle malattie fitosanitarie o minimizzando l'uso in caso di prodotti sintetici (ad esempio per la lotta alla flavescenza in alcuni vigneti).

Lavorazioni manuali o con uso di solo cingolo per la **riduzione delle emissioni di gas serra**.

Installazione di **pannelli solari** e creazione di **pozzi per la raccolta delle acque reflue**.

Raccolta differenziata dei rifiuti.

In cantina Braida ha fatto investimenti in processi produttivi di **vinificazione senza additivi**, riducendo l'uso di SO2 preimbottigliamento.

Uso del **tappo a vite** per la chiusura di alcuni vini, in alternativa al sughero naturale.

Comunicazione basata prevalentemente sulle **nuove tecnologie** e invio delle documentazioni utili all'attività attraverso la posta elettronica (certificata e non) **per ridurre l'abbattimento di alberi per la produzione di carta**.

BRAIDA

Località Ciappelletto - SP27, n.9 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT)
tel. +39 0141 644113 email info@braida.it
www.braida.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest: @BraidaWines

Ufficio stampa iShock.it - info@ishock.it

“Braida”

Con **Montebruna** Barbera d'Asti DOCG 2016 Braida sarà presente nell'ambito di **Vinitaly and the City** nel Palazzo del Vino Sostenibile dal 5 all'8 aprile: degustazione nello storico Palazzo Carli nel centro di Verona (via Roma 31) .

Il Palazzo del Vino Sostenibile racconterà il concetto di sostenibilità nel mondo del vino, nelle sue tante sfaccettature. Per farlo è stata allestita una lista di **ottanta etichette** che saranno degustate attraverso l'innovativo sistema a dispenser di **Wineemotion** e un'installazione che racconterà il concetto di sostenibilità del vino italiano.

Orario PALAZZO DEL VINO SOSTENIBILE: venerdì 5 aprile ore 17-24; sabato 6 aprile ore 11-24; domenica 7 aprile ore 11-24; lunedì 8 aprile 17-24.



BRAIDA

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

tel. + 39 0141 644113 email info@braida.it

www.braida.it

Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest: @BraidaWines

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

LA STAMPA

Brindisi astigiani al Vintaly

○○○○●○○○○○○○○○○○○○○○○



Si gustano i vini di Braida, Rocchetta Tanaro

Giulio Morra

08/04/2019



Brindisi astigiani al Vintaly

●○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○



Selfie enologico

Giulio Morra

08/04/2019

