

Degustando

Braida

ROCCHETTA TANARO (AT) - WWW.BRAIDA.IT



Montebruna 2017

BARBERA D'ASTI DOCG

Braida è la risata travolgente di Raffaella e lo sguardo assorto di Giuseppe. Due fratelli che portano nei geni e nei gesti il patrimonio di una eccezionale famiglia del vino italiano in continuità con il grande Giacomo Bologna. Un patrimonio che con il lavoro di tutti i giorni consolidano e ampliano, condividendone i frutti migliori con la bella squadra di collaboratori, con l'imprescindibile paese natale, Rocchetta Tanaro, e con tutte le persone che amano i loro vini. Braida è la storia della Barbera, dall'espressione più leggera e scanzonata a quella più profonda e sensuale.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 90.000
Prezzo consigliato in enoteca: 15 euro

È una barbera che nasce da uve al 100% dell'omonimo vitigno in un vigneto di proprietà a Rocchetta Tanaro. La fermentazione avviene per due settimane in vasche d'acciaio a temperatura controllata; poi per un anno il vino matura in grandi botti di rovere.

Colore rosso rubino violaceo. Profumi molto netti di ciliegia matura e frutti rossi di bosco. In bocca è persistente. Equilibrata acidità con un tannino rotondo e pienamente polimerizzato.

Masciarelli Tenute Agricole

SAN MARTINA SULLA MARRUCINA (CH) - WWW.MASCIARELLI.IT



Castello di Semivicoli 2015

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Nasce nel 1981 dall'intuito imprenditoriale di Gianni Masciarelli, figura simbolo del panorama enologico italiano e protagonista dell'affermazione della vitivinicoltura abruzzese moderna. Cuore pulsante della cantina è San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, e conta vigneti e uliveti di proprietà nelle 4 province abruzzesi. Nel segno del costante e rinnovato lavoro all'insegna dell'innovazione ma nel rispetto di ambiente e tradizione, l'azienda Masciarelli ha inaugurato, dopo un lungo restauro conservativo, il Castello di Semivicoli, seicentesco palazzo baronale oggi relais de charme tra i vigneti, centro propulsore dell'enoturismo nella zona.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.500
Prezzo consigliato in enoteca: 20 euro

Trebbiano d'Abruzzo 100%. Criomacerazione per 14 ore, pressatura, decantazione statica del mosto e fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox. Affinamento in bottiglia per 2 anni.

Di colore giallo paglierino. Al naso note fruttate e piacevoli sensazioni vegetali. Al palato è intenso con una buona vena acida. Equilibrato con un finale persistente.

Az. Agricola Ricci Curbastro e Figli

CAPRIOLO (BS) - WWW.RICCICURBASTRO.IT



Curtefranca bianco 2018

CURTEFRANCA DOC

Di tradizione agricola fin dal XIII secolo, la famiglia Ricci Curbastro conduce aziende a Lugo di Romagna (RA), a Rontana di Brisighella (RA) e l'omonima azienda agricola di Capriolo in Franciacorta (BS). Dei 32 ha di superficie aziendale 27,5 sono investiti a vigneti secondo i rigorosi indirizzi della moderna viticoltura e del Consorzio vini Franciacorta cui l'azienda aderisce fin dalla fondazione. Nel secolare parco ove sorge Villa Evelina è la cantina ipogea in cui vengono effettuate le fermentazioni e la lenta maturazione dei Franciacorta DOCG.

BOTTIGLIE PRODOTTE: non dichiarate
Prezzo consigliato in enoteca: 8 euro

Chardonnay 60-70%, Pinot Bianco 30-40% da vigneti piantati nei comuni di Capriolo e Iseo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio fa seguito. In primavera l'imbottigliamento e successivamente posto alla vendita.

Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini. Profumo con intenso sentore di frutta fresca. In bocca è elegante con una buona vena acidula e una lunga persistenza.



KM+
25/06/2019

Indice

Degustando
Sommelier (II) - 01/06/2019

4