

# Giacomo Bologna Braida

## BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA

Via Roma, 94 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT) - Tel. 0141 644113  
Fax 0141 644584 - www.braida.it - info@braida.it

**Anno di fondazione:** 1961 - **Proprietà:** Anna, Raffaella e Giuseppe Bologna  
**Enologo:** Giuseppe Bologna - **Totale bottiglie prodotte:** 500.000  
**Ettari totali vitati di proprietà:** 35 + 8 in affitto - **Vendita diretta prevista:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Carola Meraviglia o Raffaella Bologna  
**Come arrivarci:** dalla A21 Torino-Piacenza, uscita Asti est o Felizzano, sulla SS10, deviare in direzione Nizza Monferrato, lungo il tratto tra Castello d'Annone e Quattordio.

*Affidabili, come al solito, i vini di questa ormai storica cantina. Molto piacevole il Grignolino, profumato ed elegante, e la Monella, che da sempre incarna al meglio uno degli stili tradizionali del vitigno Barbera. Bene anche i dolci Brachetto e Moscato. Le Barbera "importanti" Bigotta e Uccellone, forse non effettuano la loro migliore prestazione. Ottima invece l'Al Suma e menzione particolare all'ultima nata Montebruna, che esprime in maniera franca e fine una concezione più tradizionale del vino astigiano.*

### BARBERA D'ASTI AL SUMA 2001



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 37,50 - **Bottiglie:** 15.000 - Rubino vivo. Presenta un profilo olfattivo dai toni freschi e nervosi, un poco metallici ma non per questo meno fini. Riconoscimenti di lampone, visciole, menta. In bocca è di massa elevata, morbido, con bell'equilibrio tra acidità sostenuta e ricchezza di estratto. Di buona lunghezza il finale, con cenni di liquirizia. Le uve sono state raccolte a fine Ottobre, tardivamente, quindi il vino è maturato in barrique per 18 mesi. Da abbinare a tome stagionate.

### BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA 2002



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 12 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino vivo, intenso. Al naso è fine e ampio, caratterizzato da sentori di ciliegia, rosa, rametto di liquirizia e erbe aromatiche. In bocca denota un notevole equilibrio, in un contesto di tipica e vibrante acidità, nel quale emergono piacevoli note fruttate. Lungo il finale, fresco di menta e mora. Maturazione di circa 6 mesi in botti di 30-50 hl. Vino di classe ma robusto e piemontese, da abbinare con zuppa di fagioli.

### BARBERA D'ASTI BRICCO DELLA BIGOTTA 2001



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 28 - **Bottiglie:** 17.000 - Rubino fitto. Presenta un naso abbastanza fine, esuberante, con note di ciliegia. Bocca solida, di buona beva e bell'acidità, un poco ruvida. Finale caldo e lungo. Dopo la vinificazione il vino sosta per 18 mesi in barrique, quindi attende un anno in bottiglia. Da provare con stufato d'asino.

### GRIGNOLINO D'ASTI 2003 - € 10



### BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE 2001 - € 28



### BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE LA MONELLA 2003 - € 9,50



### BRACHETTO D'ACQUI 2003 - € 10

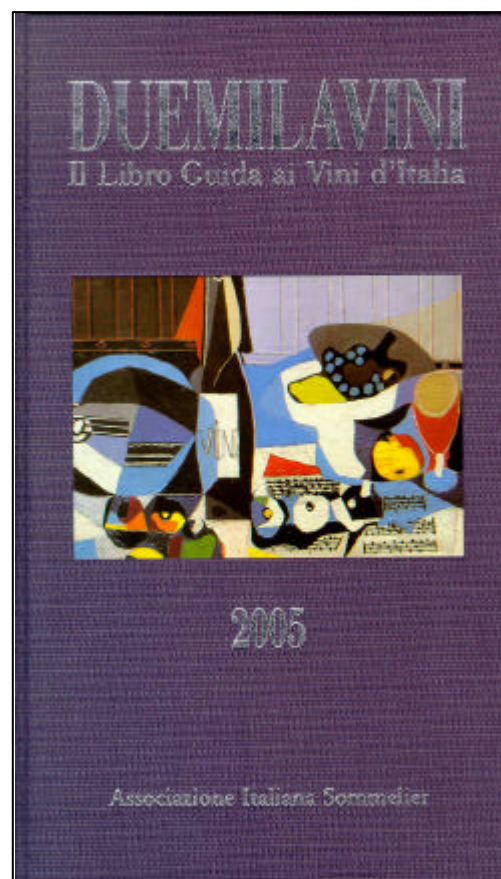


### MOSCATO D'ASTI VIGNA SENZA NOME 2003 - € 10



### MONFERRATO ROSSO IL BACIALÈ 2002

Barbera 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Pinot Nero 5% - € 10



Giacomo  
Bologna  
"Braida"