

Rött vin

Ai Suma 2019

Braida di Giacomo Bologna

Pris 999 kr
nr 7549701 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Asti Piemonte

Druvor Barbera 100%

Vinmakare Giuseppe Bologna

Alk. halt 16%

Karaktär Stor och mycket nyanserad doft med inslag av körsbär, örter, fat och choklad. Smaken är mycket fyllig med härliga tanniner och lång eftersmak.

Information Hösten 1989 bestämde sig Giacomo Bologna för att testa vad som händer om man skördar Barbera druvor sent för att ge de extra mognad. Trots gemene mans avrådan fullföljde Giacomo sitt experiment och när han senare provade vinet och insåg att vinet smakade fantastiskt ropade han "Ai Suma" - Vi lyckades!

Vinifiering Jäsning och maceration sker på ståltank.

Lagring Vinet lagras i 15 månader ekfat.

Passar till God till mustiga kötträtter, krämig pasta eller svamprisotto.

Om producenten

Giacomo Bologna hade smeknamnet Braida och blev något av en legend i Piemonte för sitt sätt att lyfta Barberadruvans anseende. Barbera kallades "fattigmansbarolo" och ansågs inte ha potential att ge mer än ett hyfsat bordsvin. Men Bologna behandlade druvan med samma respekt som topproducenterna hanterade den Nebbiolo som skulle bli stor Barolo eller Barbaresco och resultatet blev ett vin som kunde tävla med de allra bästa.
Bologna vann internationell berömmelse. Toppårgångarna 1989 och 1990 höjdes till skyarna. Men de blev Giacomo Bolognas sista. När han plötsligt avled tog änkan, Anna Bologna, över driften tillsammans med barnen. Dottern Raffaella Bologna är enolog och svarar för källararbetet medan hennes bror Giuseppe som är agronom, tar hand om vingårdarna. Under deras ledning har källarna moderniserats och vingårdsarealen ökat. Man har också utökat sortimentet och gör kvalitetsviner på en bredare bas än tidigare. Toppvinerna på Barbera finns kvar, bland annat den vingårdsbetecknade Ai Suma, som i toppårgången 1997 var det bästa Barberavin Braida någonsin producerat – en tydlig signal till vinvärlden att Giacomo Bolognas arv var i goda händer.