

Rött vin

Bricco del Uccellone 1500 ml 2021

Braida di Giacomo Bologna

Pris 1795 kr
nr BA0606 - 1500 ml

Ursprung Barbera d'Asti Piemonte

Druvor Barbera 100%

Vinmakare Guiseppe Bologna

Alk. halt 16%

Information 1982 experimenterade Giacomo "Braida" Bologna med att lagra Barbera på ekfat. Han valde druvor från branta sluttningar (Bricco) som hade optimal mognad och därefter fick vinet lagras på nya franska ekfat. Än idag räknas Braidas Bricco dell'Uccellone till en av de bästa Barbera-vinerna från Piemonte.

Karaktär Nyanserad doft med inslag av mogna körsbär, örter och fat. Smaken är rik, fyllig men samtidigt elegant med en stram tanninstruktur och lång eftersmak.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på ståltank.

Lagring Vinet har lagrats på nya franska ekfat i 12 månader.

Passar till Rätter av kalv, fläsk, en krämig pasat eller risotto

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.