



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Montebruna Barbera Asti DOCG 2018

Braida di Giacomo Bologna

“Braida”



Pris 229 kr
nr BA0201 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Asti Piemonte

Druvor Barbera 100%

Vinmakare Giuseppe Bologna

Alk. halt 15%

Karaktär Frisk och fruktig med charmiga inslag av mogna körsbär, örter och ekfat.

Information Första årgången av Montebruna skapades 2001 då många små vinlotter slogs ihop en en sammanhängande vingård. Idag består Montebruna av 12 ha.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på ståltank.

Lagring Vinet lagras i 12 månader på stora 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 toppproducenterna 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 källarbetet 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.