



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Il Baciato Monferrato Rosso DOC 2016

Braida di Giacomo Bologna

“Braida”



Pris 259 kr
nr 8547601 - 750 ml

Ursprung Monferrato Piemonte

Druvor Barbera 60%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 10%, Pinot Noir 10%, Cabernet Franc 5%

Vinmakare Giuseppe Bologna

Alk. halt 15.5%

Information Första årgången gjordes 1994. Il Baciato betyder "The match maker" och var ett experiment där Giuseppe ville se vad som händer när man blandar Barbera med internationella druvsorter.

Karaktär Ung, fyllig och fruktig med generös smak och inslag av körsbär, vinbär, örter och fat.

Vinifiering Jäsning och maceration sker på ståltank.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader på ekfat.

Passar till Servera till krämiga pastarätter eller anti-pasti.

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.