



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Timorasso 2023

Braida di Giacomo Bologna

“Braida”

Pris 359 kr
nr BA1301 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor Timorasso

Alk. halt 12.5%

Jordmån Kalksten med inslag av lera och sand

Information Timorasso 100%. Druvorna kommer från Colli Tortonesi-vingården.

Karaktär Intensivt gul i färgen. Komplex i doften, frisk och livfull i smaken. Citrus och blommiga toner, fin mineralitet och en lång eftersmak.

Vinifiering Hela klasar pressas försiktigt för att utvinna fritt flödande must. Efter klarning jäser vinet i 16 dagar i en kontrollerad temperatur. Vinet lagras därefter i 12 månader i en tulpanformad betongtank, i kontakt med fällningen, med månatlig omrörning (bâtonnage) fram till buteljering.

Lagring 5-10 år

Passar till grillad fisk, lättare rätter med kyckling, till ost eller som aperitif

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.