

Nom	Timorasso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Braida
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description

Braida est le surnom de Giuseppe Bologna, le fondateur du domaine de Rocchetta Tanaro et l'arrière-grand-père de la génération qui le dirige actuellement. Son fils Giacomo Bologna reprend les vignobles et le surnom, et entreprend quelque chose que personne n'avait fait avant lui : produire des barbera concentrés mais équilibrés, élevés en barriques françaises. Il donne ainsi un nouveau visage à l'appellation Barbera d'Asti, et en même temps un tout nouvel élan. Au décès de Giacomo, son fils Giuseppe et sa fille Raffaella reprennent le domaine.

La philosophie de Giacomo survit également dans quelques autres vins de référence comme le 'Bricco della Bigotta' et le célèbre 'Bricco dell' Uccellone', sans doute le meilleur Barbera d'Asti du marché. Sans oublier le Brachetto d'Acqui : un mousseux rosé demi-sec à base de brachetto, très agréable car peu alcoolisé (environ 5,5 %) et débordant d'arômes de fruits rouges.

Le Timorasso dévoile une robe jaune paille intense aux reflets dorés. Le nez, ample et complexe, s'exprime à travers des notes élégantes de pierre à fusil, d'agrumes et de fleurs. En bouche, il présente une belle structure et une grande vivacité, soutenues par une minéralité qui se prolonge sur une longue et élégante finale.

Servir sur

apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages doux

Origine

Issu de vignobles situés dans les Colli Tortonesi.

Vinification

Fermentation alcoolique de 16 jours à température contrôlée.

Fermeture de bouteille

diam

Elevage

Le vin est élevé pendant 12 mois dans une cuve en béton en forme de tulipe, sur lies fines, avec un bâtonnage mensuel jusqu'à la mise en bouteille.

