

Naam	Barbera d'Asti Montebruna
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Braida
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbera d'Asti
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	15,00% vol

Omschrijving

Braida was de bijnaam van Giuseppe Bologna, stichter van het domein in Rocchetta Tanaro en de overgrootvader van de huidige generatie aan het roer. Zijn zoon Giacomo Bologna nam de wijngaarden en de bijnaam over, en deed wat niemand hem ooit had voorgedaan: hij maakte van de barberadruiven geconcentreerde maar evenwichtige topwijnen, die hij op Franse barriques liet rijpen. Zo gaf hij de appellatie Barbera d'Asti niet alleen een nieuw gezicht, maar ook een volledig nieuw elan. Na het overlijden van Giacomo namen zoon Giuseppe en dochter Raffaella het roer over en zetten zijn levenswerk met verve verder.

De filosofie van Giacomo leeft verder in grote referenties zoals 'Bricco della Bigotta' en de befaamde 'Bricco dell' Uccellone', misschien wel de allerbeste Barbera d'Asti op de markt. We mogen uiteraard de 'Brachetto d'Acqui' niet vergeten: een fruitige, lichtzoete rosé schuimwijn van de brachettodruif, die bijzonder aangenaam om drinken is omwille van de lage alcoholgraad (circa 5,5%) en de uitbundige aroma's van rood fruit.

De Montebruna heeft een robijnrode kleur met paarse schijn. Zeer intense aroma's van rijpe kersen en bessen. Volle smaak met uitstekende balans, drinkbaarheid en aangename fruitige afdrank.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild

Oorsprong

Rocchetta Tanaro.

Opbrengst

70 kwintalen/ha

Oogst

Oktober

Vinificatie

Fermentatie in roestvrijstalen vaten gedurende 2-3 weken, waarbij naast talrijke overpompen, een stroomonderbreking wordt uitgevoerd met een ontluuchting van ongeveer 10% van het product. Malolactische gisting en rijping (6 maanden) vinden plaats in vaten van 20 en 55 hl.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

6 maanden in vaten van 20 en 55hl.

Productie

90.000 flessen

