

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Montebruna Barbera d'Asti
<b>Jaartal</b>	2016
<b>Producent</b>	Braida
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barbera d'Asti
<b>Druivensoorten</b>	100% barbera
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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. 'Il Baciace' is een ongewone, mondaine blend van barbera, pinot nero, cabernet sauvignon en merlot. En 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.</p> <p>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 afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	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
<b>Productie</b>	90.000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024
<b>Recensentscores</b>	JamesSuckling.com: 91

