

Naam	Timorasso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Braida
Appellatie	DOC Colli Tortonesi
Druivensoorten	100% timorasso
Alcoholpercentage	13,00% 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 Timorasso toont een intense strogele kleur met gouden reflecties. Het bouquet is breed en complex, met verfijnde toetsen van vuursteen, citrus en bloemen. In de mond presenteert de wijn zich gestructureerd en levendig, met een frisse spanning en een mooie mineraliteit die uitmondt in een lange, aanhoudende afdronk.

Serveren bij

aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vlees + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, zachte of jonge kaas

Oorsprong

Colli Tortonesi wijngaarden.

Vinificatie

Alcoholische gisting van 16 dagen bij gecontroleerde temperatuur.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

De wijn rijpt gedurende 12 maanden in een tulpvormig betonnen vat op fijne lies, met maandelijks batonnage tot aan de botteling.

