







Monferrato Rosso DOC

Braida di Giacomo Il Bacialé

Monferrato Rosso 2017

CHF 19.50

-  75cl
-  13%
-  Piemonte
-  Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
- AN** 9828717

Produzent

Alles beginnt mit einem Spitznamen, „Braida“, diesen hatte sich Giuseppe Bologna verdient, als er den im Piemont beliebten Sport „pallone elastico“ spielte. Das Familienoberhaupt arbeitete als Fuhrmann und bebaute seinen schönen Weinberg mit Barbera, für sich und seine Freunde. Giacomo Bologna erbte von seinem Vater diesen Weinberg und den Spitznamen, aber vor allem die unbedingte Liebe zu seinem Boden und Wein. Diese Liebe vermittelte er auch zuerst seiner Frau Anna, dann seinen Kindern Raffaella und Beppe. Heute ist der Betrieb das vergrösserte Abbild der Philosophie von Giacomo und Anna, ihrer Einstellung zum Leben, zum Boden und dem Wein. Anna war es, die nach Giacomos Tod das Erbe sein übernahm und die von ihm begonnenen und geträumten Pläne verwirklichte. An ihrer Seite teilen Raffaella und Beppe seit Jahren die mutigen Initiativen und wichtigen Investitionen sowohl im Weinkeller als auch auf dem Weinberg. Raffaella und Beppe sind unterschiedliche Geschwister: sie kümmert sich mit Elan und Scharfsinn um den kommerziellen Teil; er, der Nachdenklichere und Ruhige, bevorzugt den landwirtschaftlichen Teil und die Produktion.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Barolo (Nebbiolo), Barbaresco sowie Asti, Gavi und Roero angebaut.

Herstellung

Die handverlesenen Trauben werden selektioniert, entrappt und einzeln vinifiziert. Der Ausbau erfolgt für 12 Monaten in verschiedenen Barriques. Die genaue Zusammensetzung ist jedes Jahr etwas unterschiedlich und geht einer sorgfältigen Verkostung des Kellermeisters voraus.

Degustationsnotiz

Herrliche Noten nach schwarzen Kirschen, reifen Pflaumen und eingekochten Himbeeren, begleitet von einer edlen Würzigkeit. Am Gaumen geschmeidige Tannine und dichte Frucht im Auftakt, Noten nach Bitterschokolade, warmem Leder und Malzbier, sehr lang und harmonisch im Finale.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Pastavariationen und leichten Fleischgerichten.