LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ai Suma
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Braida
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	15,00% 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 Raffaela 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. Il Baciale est un assemblage inhabituel, international, de barbera, pinot nero, cabernet sauvignon et merlot. 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 Ai Suma a une couleur profonde rouge rubis. Bouquet riche et complexe de baies sauvages, de liqueur, de vanille et de cacao. Bouche pleine et structure large. Ferme et élégant à la fois. Très longue finale. Vin de grande classe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Rochetta Tanaro
Rendement	40 quintaux/ha
Vendange	tardives, environ 15 jours après la récolte des raisins barbera du Bricco dell'Uccellone.
Vinification	Fermentation et macération en cuves inox pendant environ 20 jours. Malolactique et maturation en barriques pendant environ 12 mois.
Elevage	12 mois en barriques
Analytique	14°-14.5° % Vol.
Production	10.000
Recensentscores	James Suckling: 98