LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montebruna Barbera d'Asti
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Braida
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbera d'Asti
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% 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 Montebruna a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Arômes très intenses de cerises et de baies mûres. Bouche pleine, excellent équilibre. Finale fruitée agréable.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Rochetta Tanaro
Rendement	70 quintaux/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant 2-3 semaines durant lesquelles, en plus de nombreux remontages, l'on effectue un délestage avec une saignée d'environ 10 % du produit. La fermentation malolactique ainsi que l'affinage (6 mois) ont lieu dans des foudres de 20 et 55 hl.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois en foudres de 20 et 55 hl.
Analytique	12.5° - 13.5° % Vol.
Production	90.000 bouteilles
Recensentscores	JamesSuckling.com: 91