



Monferrato Rosso DOC

Il Bacialé Monferrato 2018 Braida di Giacomo

CHF 50.00

 150cl
 15%
 Piemont
AN 22761518

Vinifikation

Rund fünfmonatiger Ausbau in Eiche zweiter Passage.

Degustationsnotiz Nase

Herrliche Noten nach schwarzen Kirschen, reifen Pflaumen und eingekochten Himbeeren, begleitet von einer edlen Würzigkeit.

Degustationsnotiz Gaumen

Geschmeidige Tannine und dichte Frucht im Auftakt, Noten nach Bitterschokolade, warmem Leder und Malzbier, sehr lang und harmonisch im Finale.

Passt zu

Pastavariationen und leichten Fleischgerichten.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

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 übernahm.

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 Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.