

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Braida Barbera d'Asti Montebruna 2021
Vinícola	Braida di Giacomo Bologna
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbera D'Asti
Tipo	tinto
Castas	Barbera
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em grandes barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni 92 pts Wine Enthusiast 91 pts Falstaff 91 pts James Suckling 91 pts Vinous 90 pts Wein.plus TOP WINE - Slow Wine US Tour 2026

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Braida di Giacomo Bologna é uma das mais importantes referências da Barbera no Piemonte. Foi justamente Giacomo Bologna quem ajudou a transformar a reputação da casta, demonstrando seu potencial para originar vinhos de grande profundidade, complexidade e longevidade. Não por acaso, é frequentemente lembrado como o produtor que levou a Barbera a um novo patamar de prestígio, sendo também um dos pioneiros no uso do envelhecimento em barricas de carvalho para a variedade.

A história da propriedade em sua forma atual começou em 1961, quando Giacomo herdou os vinhedos de seu pai, bem como o apelido "Braida", que acabaria dando nome à vinícola. Hoje, o legado segue nas mãos de seus filhos, Giuseppe e Raffaella Bologna.

O Montebruna recebe o nome do conjunto de vinhedos que Giacomo Bologna reuniu em Rocchetta Tanaro. Um projeto que levou sete anos para ser concluído e que deu origem àquele que hoje é um carro-chefe da vinícola.

Elaborado com 100% Barbera, o vinho amadurece por 12 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIPÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIPÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral