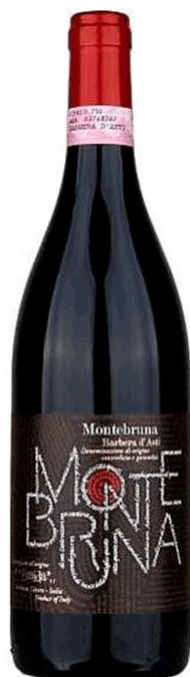


# 2016 Montebruna Barbera D'Asti Piemonte Braida Braida



## Historiens første Barbera-vin i verdensklasse

Barbera-druen dyrkes især i Piemonte, hvor den dog indtil 1980'erne blev regnet for at være en andenrangsdrue i forhold til Nebbiolo (som anvendes til Barolo og Barbaresco) og Moscato (Asti m.fl.). Det ændredes imidlertid med et trylleslag, da Braida-vingården i årgang 1982 fremstillede en enkeltmarks Barbera-vin i verdensklasse, Bricco dell'Uccellone, som straks fik en begejstret vinpresse til at finde de helt store roser frem. En Italiensk vinklassiker var født.

## Maksimalt modne druer fra de bedste marker

Braidas vinmager dengang var den karismatiske Giacomo Bolognas, og han fulgte en simpel "opskrift". Plant kun Barbera på de allerbedste marker, høst først druerne når de er maksimalt modne, begræns udbyttet kraftigt pr vinstok, og lad vinen gennemgå den samme kostbare fadmodning som de bedste Bourgognevine. Netop anvendelsen af nye egetræsfade forvandlede opfatelsen af Barbera.

## Montebruna Barbera

Montebruna er en enkeltmarksvin.. Historisk set er marken en af de betydeligste "Cru'er" i underområdet Rocchetta Tanaro (Asti). Marken var indtil for få år siden ejet af en lang række små jordbesiddere, hvilket resulterede i misrøgt af vinstokkene. Bologna-familien opkøbt hovedparten af marken for at genoprette dens ry, og allerede de første årgange var utrolig lovende. Den rubinrøde vin byder på en indtagende bouquet af kirsebær, blomme og rose. Smagen er appetitvækkende frugtig og besidder en perfekt afbalanceret friskhed i eftersmagen.

**Druerarter:** 100% Barbera

**Anbefalet til:** Fjerkræ (gerne fuglevildt), mildt krydret lam, milde oste, kalvekød.

**Fadlagring:** 3 mdr.

**DinVinGuide:** 91 point

**Wine Spectator:** 91 point

Den korte avis: ★★★★★★