“Braida”

2018 系列

“Braida”

2017年真是一个丰收年。这一年，雨量少，偶尔会有那么一次激烈但快速的暴雨。在夏季，我们照料了最新的葡萄园和沙石最多的土壤。对土地和葡萄树管理所投入的努力已经在最好的布里奇葡萄园得到了最好的回报。

我们很喜欢2017年出 产的葡萄，无论是 Barbere，还有 Limonte，后者受益炎热的天气，令格丽丽诺葡萄园的单宁达到完美的成熟和平衡。在丰收葡萄的芳香中，我们用欢愉和明亮的新标签来庆祝长达50年的经验，也同时庆祝新一年的美好收成。

总而言之，这是一次完美的收成，我们期待2018年会更进一步！两项最重要的活动，Ai Suma的回归，这种巴贝拉阿斯蒂精酿葡萄酒只有在成功的丰收年才推出：此次推出的葡萄酒是2015年美好夏季的丰硕成果。同时新的百莱达项目将要正式启动：我们的葡萄酒休闲庄园将对外开放。庄园拥有7间被葡萄树和森林环绕的客房，客人可以在庄园中与蒙非拉托的大自然亲密接触，在休闲放松和新鲜空气中品尝我们的葡萄酒。

2018

正是这款葡萄酒开始了百莱达的历史：此款葡萄酒使用的葡萄最初生长在卡特琳娜奶奶的葡萄园中，而在酒窖中爷爷给我们用粉笔在最生机勃勃的巴贝拉葡萄酒瓶上写下“La Monella”。La Monella由此诞生在年轻的葡萄园中，这是一款酒体非常活泼的葡萄酒，因为其简单完美的成分，口味从未改变过。

LA MONELLA

蒙非拉托巴贝拉红葡萄酒
带气葡萄酒， 法定产区级（DOC）| 2017

年份特色
从质量极好的葡萄中，我们获得了尤其高产的巴贝拉：但和往年相比，产量稍低，但香气浓烈，丰厚的酒体和极好的持久度。
酿造
葡萄酒带皮浸渍10天，接着在钢罐中酿造至少4个月，然后在容器中进行第二次发酵，最后装瓶后在瓶中精酿2个月。
今年我们推荐 与利古里亚风味橄榄和松子红烧野兔配餐。
对于素食者推荐 和法拉费（油炸鹰嘴豆丸）配餐。

我们一直非常信任格丽丽诺。年复一年我们愈发相信这座位于Rocchetta Tanaro 丘陵上的葡萄园，这里的土壤富含粘土和淤泥，让这里出产的葡萄酒拥有无法混淆的酒体和独特的名称：Limonte。

LIMONTE

格丽丽诺阿斯蒂，法定产区级（DOC）| 2017

年份特色
炎热的年份促进了种子的成熟和格丽丽诺自然平衡的单宁，Limonte 从未拥有太激进的单宁。此款葡萄酒拥有浓烈的颜色和香气，散发着细微的香料和水果气息。第一眼就会获得您的青睐。
酿造
在不锈钢钢罐中进行发酵，全程控制温度。之后在酒罐中成熟4个月，装瓶后在瓶中再置放2个月精酿。
今年我们推荐 与新鲜炸鲣鱼配餐。
对于素食者推荐 与胡瓜，胡萝卜以及甜番薯天妇罗配餐。

MONTEBRUNA

巴贝拉阿斯蒂，保证法定产区级（DOCG）| 2016

年份特色

从高脚杯中散发出极好收成年份的香气，其特色是在它的酒体中融合着极为细腻的香料气息，如此的丰富和高雅，入口圆满和深刻。

酿造

葡萄酒在钢罐中完成2周的发酵，全程控制温度；然后在橡木桶中完成1年的精酿。

今年我们推荐

与香烤通心粉配餐。

对于素食者推荐

与琉璃苣饺子配餐。

经过7年的艰辛努力，通过35份公证文件后，我们Montebruna 终于获得成功，它获得如此之多的赞美，成为拥有巨大酿酒价值的品牌。当我们取得胜利时，我们邀请艺术家，诗人和音乐家赋予它音乐和诗词，歌颂着巴贝拉和它的土地，“一片会传言的土地”。

这款葡萄酒集合了巴贝拉，黑皮诺，梅洛和赤霞珠等多种葡萄的集合。而其本身的名字“Il Bacialé”也诠释了这款酒的特色，在皮埃蒙特方言中，Il Bacialé 的意思是红娘，那些促成一桩桩婚姻的人。

IL BACIALÉ

蒙非拉托红葡萄酒，法定产区级（DOC）| 2016

年份特色

梅洛葡萄树已经“成熟”，如今这四种不同品种的葡萄终于达到完美的平衡。随着2016年的收获，Il Bacialé达到了酒体、口味、优雅和表现力的最高峰。

酿造

葡萄分别在钢罐发酵和木桶中苹乳发酵。而精酿过程是在大木桶和橡木桶中完成的，为时12个月，在灌装后，在酒瓶中度过最后4个月的成熟期。

今年我们推荐 与香烤羊腿配餐。

对于素食者推荐 与南瓜烩饭配餐。

毕歌达是一位虔诚的女士，
她住在巴贝拉葡萄园的旁边。
相较于她的精神内心，她更重
视自己的外表和宗教准则，所
以我们为这款酒注入了自己的
精神。

BRICCO DELLA BIGOTTA

巴贝拉阿斯蒂，保证法定产区级（DOCG）| 2016
2018年9月推出

年份特色
2016年毕歌达，将较冷时期的矿物质和较热时期的肉质完美地结合在一起，精细的香料，精致的嗅觉感受，完美的表现力。让我们从鼻子到口腔充斥着极为成功的细微糖浆气息。
酿造 带皮浸渍20天后，在橡木桶中完成15个月的陈酿，最后装瓶后在瓶中精酿1年。
今年我们推荐 与皮埃蒙特法松牛肉切片配餐。
对于素食者推荐 与咖喱素肉配餐。

BRICCO DELL'UCCELLONE

巴贝拉阿斯蒂，保证法定产区级（DOCG）| 2016
2018年9月推出

年份特色
这年份出产的葡萄酒强烈地迸发出其内在酒香。给予我们奇妙的嗅觉感受，在味觉上也同样保持了自身的特色，持久力十足。
酿造
带皮浸渍20天，全程控制温度。然后在橡木桶中陈酿12个月，最后装瓶后在瓶中精酿1年。
今年我们推荐 与板烧兔肝配餐。
对于素食者推荐 与藜麦和豆腐丸子配餐。

鲁切洛内曾经是
一个住在丘陵上
葡萄园的女子的
昵称。她的鼻子
很像鸟的喙，
她还总是穿一身
黑：这些特色让
村里的人给她取
了“鲁切洛内”
的外号（在意大
利语中，意思为
大鸟）。

1989年10月16日，
不顾所有人的意见，
Giacomo Bologna 选择推出一款较迟收获期的巴贝拉葡萄酒。这就是 Ai Suma！
当他品尝了这款葡萄酒后，Giacomo 说：正是因为我的远见和固执，这款新的巴贝拉百莱达葡萄酒才得以诞生。
从1989年开始这款葡萄酒只在最好的收获年份推出。

AI SUMA

巴贝拉阿斯蒂，保证法定产区级（DOCG）| 2015

年份特色
2015年葡萄的收获集聚了这一年所有的优雅和浓缩：盐水的气息，香调，酸性和酒精浓度是如此和谐地与单宁融合在一起，让这款葡萄酒既不偏苦也不偏甜，达到完美的愉悦味道。
酿造 带皮浸渍20天，全程控制温度，然后在橡木桶内陈粮15个月，最后装瓶后在瓶中再精酿1年。
今年我们推荐 与鸽子汤配黑松露配餐。
对于素食者推荐 与玉米饼配香料鹰嘴豆泥配餐。

VIGNA SENZA NOME

莫斯卡托阿斯蒂，保证法定产区级（DOCG）| 2017

年份特色
浓郁而强烈的香气和平滑优雅的口感，以优美的芳香持久性为特征。
酿造
带皮浸渍若干小时，然后横向压榨，进而挤压。去皮后在加压罐中酿制20天，全程温度控制在大约4度左右。发酵后，将温度稳定在零下4度进行冷藏和微过滤。装瓶后在瓶中精酿若干星期。
今年我们推荐 与熟制萨拉米香肠配餐。
对于素食者推荐 与芝麻饼配餐。

莫斯卡托阿斯蒂的生产商推出这款葡萄酒已有半个世纪：为了以示庆祝，我们推出了新的酒标。今天这款葡萄酒尤其展示了热情、精力、活力和欢愉：这是节日的情感，百莱达的情感。

这是百莱达的达奎葡萄酒第五十个收成年！Giacomo 爸爸特别喜爱皮埃蒙特的弹力球游戏，他常常在达奎丘陵上练习，这是出产布拉凯托葡萄的主要地区。Giacomo 和他的爸爸一样，在一次手球冠军赛后，被赋予了“百莱达”这个昵称。从1967年开始我们家族就开始生产布拉凯托葡萄酒。

BRACHETTO D'ACQUI

布拉凯托.达奎，保证法定产区（DOCG）| 2017

年份特色
收成的葡萄让这个年份的葡萄酒酒香浓郁、宽广，酒体丰富并且可以感受到入口即 来的清新气味。
酿造
在钢罐中完成发酵和浸渍，全程温度控制，保持36-48小时。然后到高压罐中进行气泡压制。在稳定和微过滤后，在酒瓶中完成精酿期。
今年我们推荐 与新鲜奶酪以及蜂蜜搭配。
对于素食者推荐 与草莓以及甜杏搭配。

我们的朗格白葡萄酒

Serra dei Fiori 庄园于1988年诞生在 Trezzo Tinella。葡萄园虽然离巴尔巴莱斯科和阿尔巴仅几公里远，但是在这个郎格地带处在陡峭的山坡和树林之间，海拔450米。在这里，我们家族和 Renzo 和 Valerio Giacosa 兄弟共同合作，在葡萄种植和酿造师 Roberto Macaluso 的专业指导下，诞生了百莱达白葡萄酒酿造项目。

2017年，地处高地的朗格地区葡萄对炎热夏季作出了极好的回应：高海拔，朝东方向，夜间温度降低使葡萄园免遭炎热气候的侵袭。最终出品的白葡萄酒拥有这片土地上男女的气质和坚韧，联合国教科文组织也因此授予了世界人文遗产的称号。

在 Serra dei Fiori 庄园出品的白葡萄酒拥有强烈的个性，它的标签代表着所有者的共同观点，就像花朵的四片花瓣，用积极的眼光，凝聚在一起，共同努力以达到我们的目标，实现它的价值。
Il Fiore 是国际葡萄品种霞多丽和完全本土出产纳什达葡萄混酿而成的。

IL FIORE

朗格白葡萄酒，法定产区级（DOC）| 2017

年份特色
霞多丽葡萄的添加突出了这款葡萄酒的花香和热带气息。口味非常清新。
酿造
整颗葡萄放入压榨机中软压。葡萄肉经过净化、沉淀后，倒入发酵桶中，在10-15度的温度下进行发酵。在不锈钢罐中陈酿约4个月后装瓶，最后在瓶中完成3个月的精酿期。
今年我们推荐 与红色吞拿鱼塔塔配餐。
对于素食者推荐 和毛豆汉堡搭配。

在方言中，这款葡萄酒的发音是分开的：纳斯-切达。这是朗格和库奈赛地区一个古老和本土生长的葡萄品种。但是这种葡萄近期才被发现和应用，每年只用来生产几千瓶的葡萄酒。

LA REGINA

朗格纳什达，法定产区级（DOC）| 2017

年份特色
纳什达葡萄从生长到成熟都完美保持了其水果香气，这款葡萄酒酒体丰满，带有一丝酸度。在酒杯中，大部分情况下散发出花束的香气，同时有鲜花和水果的浓烈香气，闪耀着一丝蜂蜜气息，还带着有趣的矿物质气息；入口有清新的质感和非常持久的香味。
酿造
发酵和成熟期都在钢罐中完成。
今年我们推荐 与烤海鲈鱼配餐。
对于素食者推荐 和大麦，当季蔬菜沙拉搭配。

RE DI FIORI

朗格里雷司令，法定产区级（DOC）| 2017

2018年6月推出

年份特色

用在白天晴朗，夜间凉爽收获的葡萄酿制，具有柑橘和热带水果的香味。这年份的葡萄酒口感活泼，焕发酸味和柔润。

酿造

手工采摘、挑选和软压葡萄。果肉被静置后，放入不锈钢罐中进行发酵，全程控制温度，在装瓶前完成精酿。最后在酒瓶中需要至少经过6个月的成熟期。

今年我们推荐

与红胡椒凉拌生鲜大虾配餐

对于素食者推荐

和南瓜和胡萝卜泥搭配

这是一款原来来自寒冷的罗达娜山谷和莫塞拉地区的葡萄酒。但是里雷司令葡萄的 力量和优雅在曾经靠海的朗格地区表现地淋漓尽致。

Asso di Fiori 代表了我们庄园出产的葡萄酒的最高象征，这款葡萄酒使用来自较迟收获期的纯正霞多丽葡萄，只选取轻柔压制后的果肉最好的部分，被称作“果肉之花”。

ASSO DI FIORI

朗格霞多丽，法定产区级（DOC）| 2016

2017年未生产

年份特色

葡萄酒的品尝过程充满说服力，过程完整。从颜色，到复合的香气，以及热带水果的口味，都告诉我们这是一款满足所有感官的葡萄酒。

酿造 在压制后，进行净化和沉淀，在橡木桶中发酵和陈酿8个月。最后在瓶中经过8个月的精酿期。

今年我们推荐 与中等年份的奶酪一起配餐。

对于素食者推荐 与炸牛肝菌配餐。

GRAPPA INVECCHIATA

DI BRICCO DELL' UCCELLONE | 2014

年份特色

品酒过程会让人激动的：可以感受巴贝拉葡萄酒基因中的简朴而优雅，以及 Bricco dell' Uccellone 的精华，酒精度数44度。

今年我们推荐

与干糕点搭配。

对于素食者推荐

与黑巧克力搭配。

随着2005年的收获，用 Bricco dell' Uccellone 葡萄酒渣精炼一种蒸馏烈酒的项目应运而生。这款格拉帕酒在之前用来精酿葡萄酒的橡木桶中陈酿三年。精明的葡萄酒生产商，赋予每瓶酒一个“数字”：在每支瓶身上我们标注了葡萄的收成年份。这是区别于世界其它各地蒸馏酒的独特之处。

从词源学角度“种植”这个动词超越了在土地上劳作的物质意义：它还包含了伦理学意义，即 “细心周到的照顾”，也就是“尊重”，延伸至在一片土地上“居住”和“生活”的意思。从所有这些角度，Raffaella 和 Giuseppe Bologna 在 Rocchetta Tanaro 种植他们的葡萄：他们热爱、尊重土地和葡萄，他们在这片土地前进和生活。

“Braida”
di Bologna Giacomo s.r.l.

@braidawines

www.braida.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/13

酒窖参观和葡萄酒品尝

地址：
Via Roma, 94
Rocchetta Tanaro, Asti

时间：周一至周六
9:00-12:00 / 14:00-18:00

预定电话：
+39 335 1559195

电子邮件：
welcome@braida.it

办公室，仓库和物流部门

地址：
Strada Provinciale SP27, 9
Località Ciappellette
Rocchetta Tanaro, Asti

接待时间：周一至周五
8:00-12:00 / 14:00-17:30

联系电话：
+39 0141 644113

传真：
+39 0141 644584

电子邮件：
info@braida.it

百莱达葡萄酒休闲庄园
(2018 年秋季开放)

在B &B 品尝葡萄酒 仅接受预订

预定电话：
+39 328 2334387

地址：
Strada San Bernardo case sparse 33/36
frazione ASINARA
Rocchetta Tanaro, Asti

电子邮件：
info@braidawineresort.it