

“Braida”

Costruitevi

*una cantina ampia, spaziosa, ben
aerata e rallegratela di tante belle bottiglie,
queste ritte, quelle coricate, da considerare con
occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno
e Inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza
canti e senza suoni, senza donne e senza vino,
che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi.*

*Build yourself a wonderfully
cellar and fill it up with lots
some upright, others
on spring, summer,
evenings, chuckling
those without
song who are
going to live
longer
you.*



*spacious, well-ventilated
of beautiful bottles,
on their sides, to enjoy
autumn and winter
at the thought of
wine, women or
supposed to be
ten years
than*

Big
bottle



Vino, condivisione e momenti preziosi da non dimenticare: questo è “Braidà”. Un soprannome che il nostro avo, Giuseppe Bologna, si guadagnò sui campi di pallone elastico, uno sport tradizionale piemontese, e che ancora oggi ci accompagna.

Giacomo Bologna ereditò dal padre il nome “Braidà” e una piccola vigna di Barbera a Rocchetta Tanaro, e tra gli anni Sessanta e gli anni Ottanta dedicò la sua vita a elevare questo nome e la qualità della Barbera, ottenendo vini e riconoscimenti che hanno fatto la storia dell’enologia italiana e internazionale come La Monella, il Bricco dell’Uccellone, il Bricco della Bigotta, l’Ai Suma in particolare.

Oggi la quarta generazione “Braidà” muove i primi passi nell’azienda di famiglia, che nel frattempo ha oltrepassato il traguardo delle 60 vendemmie e coltiva più di 70 ettari di vigneto tra il Monferrato (dove le radici sono profonde e la Barbera rimane il cuore della produzione) e le Langhe (dove si producono vini bianchi da Chardonnay, Riesling e Nascetta). Nella nostra tradizione, valorizziamo con orgoglio i vitigni autoctoni piemontesi come Grignolino, Moscato e Brachetto: vini che venivano serviti nella storica trattoria di famiglia nella seconda metà del Novecento e di cui siamo rimasti innamorati.

È dai tempi della “Trattoria degli amici” che la vocazione all’accoglienza ci caratterizza, ed è per questo che siamo sempre felici di dare il benvenuto agli ospiti a Rocchetta Tanaro, nelle cantine storiche di via Roma, nell’iconica barricaia che accoglie da sempre visite e degustazioni, e nel Wine Resort tra i vigneti, dove ognuna delle sette stanze porta il nome di uno dei nostri vini e si può vivere un’esperienza “Braidà” al 100%.



Wine, sharing and precious moments never to be forgotten - this is "Braidà". A nickname that our ancestor, Giuseppe Bologna, earned playing handball, a traditional Piedmontese sport, and which still accompanies us today.

Giacomo Bologna inherited the name "Braidà" from his father, along with a small Barbera vineyard in Rocchetta Tanaro, and between the 1960s and the 1980s, he dedicated his life to elevating this name and the quality of Barbera. This resulted in wines that have made Italian and international wine history, such as La Monella, Bricco dell'Uccellone, Bricco della Bigotta, and Ai Suma in particular.

Today, the fourth "Braidà" generation is taking its first steps in the family business, which, in the meantime, has passed the milestone of 60 vintages and cultivates over 70 hectares of vineyards between Monferrato (where the company's roots run deep and Barbera continues to be the heart of production) and the Langhe (where we produce white wines from Chardonnay, Riesling and Nascetta grapes). We have a tradition for proudly promoting native Piedmontese grape varieties such as Grignolino, Moscato and Brachetto: wines that were served in the family's historic trattoria in the second half of the 20th century and which we continue to love.

Our inclination towards hospitality has characterised us since the days of the "Trattoria degli amici", and this is why we are always happy to welcome guests to Rocchetta Tanaro; to the historic cellars in Via Roma, to the iconic barrique cellar, which has always hosted visits and tastings, and to the Wine Resort in the vineyards, where each of the seven rooms is named after one of our wines and guests can enjoy a 100% "Braidà" experience.



The *Big Jack*, Giacomo Bologna, ci ha sempre dato un esempio: pensare in grande!

“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa”, ci diceva.

E noi abbiamo iniziato presto a pensare in grande, tanto che ne abbiamo costruite due, quella storica in via Roma e la seconda all’inizio della strada provinciale che da Rocchetta Tanaro porta verso Nizza Monferrato.

Pensiamo in grande ancora oggi, mentre sul tetto della seconda cantina stiamo ampliando un impianto fotovoltaico che ci porterà a produrre in autonomia 250mila watt di energia pulita. Mentre progettiamo a Montebruna, nel bosco, un grande invaso di acqua che vorremmo usare per l’irrigazione goccia a goccia.

Con questa attitudine, abbiamo deciso quest’anno di dare risalto ai i grandi formati delle bottiglie dei nostri vini, una tradizione che si lega ai momenti di festa e di gioia condivisa, una tradizione che da sempre ci appartiene.





The Big Jack, Giacomo Bologna, always set us an example: think big! “Build a large, spacious cellar”, he told us. And we started thinking big right away, so much so that we built two, the historical cellar in via Roma and the second at the beginning of the provincial road that runs from Rocchetta Tanaro to Nizza Monferrato.

We still think big today, as we are expanding the photovoltaic system on the roof of the second cellar, which means that we will be able to independently produce 250 thousand watts of clean energy. Meanwhile, in the woods at Montebruna, we are planning a reservoir with the intention of using the water for droplet irrigation.

In line with this attitude, this year we decided to develop the large bottles of our wines, promoting a tradition linked to moments of celebration and shared joy, a tradition that we have always upheld.



Giacomo Bologna

Giuseppe Bologna

Norbert Reinisch

Raffaella Bologna

Giacomo Bologna, Giuseppe Bologna, Norbert Reinisch, Raffaella Bologna



La rivoluzione della Barbera

THE BARBERA REVOLUTION

La giornalista inglese Jancis Robinson, nel suo *Oxford Companion to Wine* alla voce Barbera scrive: “L'uomo che per primo mise la Barbera sul piedistallo, dimostrando che era un vino serio, fu Giacomo Bologna dell'azienda Braidà, il cui Bricco dell'Uccellone fu la prima Barbera a essere commercializzata a livello internazionale.

A differenziare il vino, che da allora è stato oggetto di centinaia di imitazioni via via più costose, sono due fattori: rese molto più basse dell'ordinario e invecchiamento in barrique di rovere francese”.

Fin dalla prima vendemmia del Bricco dell'Uccellone, nel 1982, Giacomo Bologna ha fatto della selezione dei cru, delle basse rese d'uva e dell'uso della barrique gli strumenti principali per rivendicare dignità e dare nuova enfasi a uno dei vitigni principali del Piemonte, la Barbera d'Asti, avviando definitivamente la rivoluzione della Barbera.

Nel tempo, sono stati moltissimi i riconoscimenti ricevuti dal Bricco dell'Uccellone Braidà in Italia e all'estero.

In her *Oxford Companion to Wine*, British journalist Jancis Robinson, writes under the heading Barbera: “The man who first put Barbera on a pedestal, or at least demonstrated that it was capable of making serious wine rather than local mouthwash, was the late Giacomo Bologna of the Braidà estate whose Bricco dell'Uccellone was the first internationally marketed Barbera.

The wine, which has since been followed by hundreds of increasingly expensive imitators, owed its distinction to two factors, much lower-than-usual yields and ageing in French oak barriques”.

From the very first harvest of Bricco dell'Uccellone in 1982, Giacomo Bologna made the selection of crus, low grape yields and the use of barriques his main tools for asserting the dignity of and giving new emphasis to one of Piedmont's most important grape varieties, Barbera d'Asti, definitively launching the Barbera revolution. Since then, Braidà's Bricco dell'Uccellone has received many awards in Italy and abroad.



la Monella

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC

La Monella è il vino con cui inizia ufficialmente la storia di Braida: la prima uva per questo vino cresceva nella vigna di nonna Caterina e in cantina il nonno scriveva col gesso “La Monella” sulla botte di Barbera più esuberante. Nasce da vigneti giovani, è vivace e non è mai cambiata perché è perfetta nella sua autenticità.

***L**a Monella is the wine that officially launched the story of Braida: the first grapes used to make this wine were grown in the vineyard owned by grandma Caterina and, in the cellar, granddad wrote the words “La Monella” in chalk on the liveliest barrel of Barbera. It grows in young vineyards, is lively and has never changed, being perfect in its authenticity.*



Vivace, fragrante
e rotondo



*Lively, fragrant
and smooth*



Prima vendemmia/first vintage 1961

0,75 lt | 0,375 lt



1,5 lt | 3 lt | 5 lt | 12 lt





BARBERA D'ASTI DOCG

Un cru storico di Barbera di Rocchetta Tanaro, una proprietà di grande valore enologico, una terra e un vino magnifici che hanno ispirato artisti, poeti e musicisti. Montebruna, una terra che parla. Negli anni hanno «dato voce» a questa etichetta Paolo Conte, Giorgio Faletti, Omar Pedrini, Roby Facchinetti e Bruno Lauzi.

A historic cru of Barbera di Rocchetta Tanaro, a vineyard of outstanding oenological value, a magnificent area and a magnificent wine that have inspired artists, poets and musicians. Montebruna, a land that speaks. Over the years, Paolo Conte, Giorgio Faletti, Omar Pedrini, Roby Facchinetti and Bruno Lauzi have "given voice" to this label.



Frutta rossa matura
e frutti di bosco,
profondo e armonioso



*Ripe red fruit and berries,
deep and harmonious*



Prima vendemmia/first vintage 2001

0,75 lt | 0,375 lt



1,5 lt | 3 lt





I vigneti Braida, tra Monferrato
Astigiano e Langhe: a Rocchetta
Tanaro, Castelnuovo Calcea, Costigliole
d'Asti, Mango e Trezzo Tinella.



*The Braida vineyards, between
the Monferrato Astigiano and
the Langhe: in Rocchetta Tanaro,
Castelnuovo Calcea, Costigliole d'Asti,
Mango and Trezzo Tinella*

Bricco dell'Uccellone

BARBERA D'ASTI DOCG

L'“Uccellone” era il soprannome di una donna che viveva nella collina delle vigne. Il suo naso ricordava il becco di un uccello e vestiva sempre di nero: questo le valse il soprannome in paese.

“Uccellone” was the nickname given to a woman who lived on the hill which was home to the vineyards. Her nose looked like a bird's beak and she always wore black, which is how she got her nickname in the village.



Amarena, affinato in botte, corposo, elegante, lungo nel finale.



Black cherry, barrel aged, full bodied, elegant with long finish.

Prima vendemmia/first vintage 1982



0,75 lt | 0,375 lt



1,5 lt | 3 lt | 5 lt | 12 lt





BARBERA D'ASTI DOCG

Il 16 ottobre 1989, contro il parere di tutti, Giacomo Bologna fece una vendemmia tardiva di Barbera. “Ai Suma”, ci siamo, disse quando assaggiò il vino: nasceva dalla sua lungimiranza e dalla sua testardaggine una nuova Barbera Braida. Dall’89 è stato prodotto solo nelle annate migliori.

On the 16th of October 1989, going against the advice given to him by everyone, Giacomo Bologna carried out a late harvest of Barbera. “Ai Suma!”, “we did it!” he exclaimed when he tasted the wine: a new Braida Barbera was born from his far-sightedness and stubbornness. Since 1989 it has been made in only the best vintages.



Frutti neri, speziato,
affinato in legno,
finale setoso



*Black fruit, spicy barrel
aged with silky finish*



Prima vendemmia/first vintage 1989

0,75 lt



1,5 lt | 3 lt

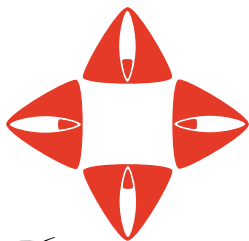




Il colpo d'occhio sulla magnifica
barricaia Braida in via Roma 94
a Rocchetta Tanaro.



Braidà's magnificent barrique
cellar in via Roma 94
in Rocchetta Tanaro



Bricco della Bigotta®

BARBERA D'ASTI DOCG

La “Bigotta” era la pia donna che abitava di fianco alla nostra vigna di Barbera. Badava alle pratiche esteriori e alla regola della religione, meno allo spirito di essa. Lo spirito lo abbiamo messo noi.

“La Bigotta” was a pious woman who lived next to our Barbera vineyard. She was much more concerned with the rules and appearances of religion than the spirit behind it: we added the spirit.



Prugna, ricco, affinato
in botte, con personalità



*Plum, rich, barrel
aged with personality*



Prima vendemmia/*first vintage 1985*

0,75 l



1,5 lt | 3 lt



il Bacialé

MONFERRATO ROSSO DOC

CUVÉE: BARBERA, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON E CABERNET FRANC

Nella tradizione piemontese il “bacialé” era colui che faceva incontrare i nubendi. Oggi Il Bacialé Braida è l’incontro tra Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc: un’unione che, come i matrimoni riusciti, promette un invecchiamento davvero felice.

Traditionally in Piedmont, the “bacialé” was responsible for introducing the bride and groom to one another. Today, Braida’s Il Bacialé is a meeting between Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc: a union which, like a successful marriage, promises to age very well.



Morbido, erbaceo,
con peperoni maturi
e un finale elegante



*Soft, herbaceous,
with ripe peppers and
elegant finish*



Prima vendemmia/first vintage 1994

0,75 lt



1,5 lt | 3 lt | 5 lt | 12 lt





Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti

Imbottigliato da
"Braidà"

Rocchetta Tanaro - Italia
Prodotto in Italia - Product of Italy





Braida ha mantenuto forti legami con le tradizioni piemontesi e una di queste lega il vino alla nuova vita: è il dono che il nonno o il papà realizzano alla nascita di un erede, una bottiglia di un grande vino dell'anno di nascita del destinatario.

Scegli il tuo vino del cuore e richiedi il certificato di prelazione da donare.

Per un compleanno, una laurea, un matrimonio, un momento di particolare importanza, regala il vino che preferisci con un pensiero speciale: richiedi l'etichetta personalizzata per un dono esclusivo e originale.

***B**raida has maintained strong links with the Piedmontese traditions and one of these links wine to new life: it is the gift made by a grandfather or father when an heir is born, a bottle of a great wine from the vintage in which the baby receiving it is born.*

Choose your favourite wine and request the pre-emption certificate to give as a gift.

For a birthday, a graduation, a wedding, a moment of particular importance, give your favourite wine with a special thought: request a personalised label for an exclusive and original gift.

Curej

BARBERA D'ASTI DOCG

Proprietà antica dei “Curej”, il soprannome della famiglia che da sempre coltiva queste terre attorno al Braida Wine Resort, l'ultima nata in casa Braida: una Barbera d'Asti dal colore brillante, il profumo ampio ed espressivo e il sorso pieno, sapido, fresco ed equilibrato.

Old property of the “Curej”, this being the nickname of the family that has always cultivated these lands around the Braida Wine Resort, comes the latest addition to the Braida family: a brightly coloured Barbera d'Asti with a generous and expressive bouquet and a full, savoury, crisp and balanced palate.



0,75 lt | 0,375 lt



Giovane, fresco, frutta rossa leggera e frutti di bosco



Young, fresh, light red fruit and berries

Prima vendemmia/*first vintage 2019*

Limonte

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Crediamo molto nel Grignolino. Anno dopo anno ci convince sempre di più il frutto di questa proprietà viticola che si trova in una collina sopra Rocchetta Tanaro dove la terra, ricca di argilla e di limo, regala al vino l'inconfondibile struttura e il nome, Limonte.

We really believe in Grignolino. Year after year we are becoming increasingly convinced that the fruit grown in this viticultural land, on one of the hills overlooking Rocchetta Tanaro, where soil rich in clay and silt (limo in Italian) offers the wine its unmistakable structure and its name, Limonte.



0,75 lt



Colore brillante,
floreale, equilibrato
e persistente



*Bright, floral, balanced
and persistent*

Prima vendemmia/*first vintage* Grignolino Braida 1961; Limonte 2014

VIGNA SENZA NOME

MOSCATO D'ASTI DOCG

Prima di acquisire la proprietà viticola a Mango, nelle Langhe, Braida aveva sempre acquistato le uve per il Moscato, come era consuetudine dell'epoca. A partire dal 1990 il Moscato d'Asti Braida si produce nella "Vigna Senza Nome" e porta in etichetta il quadrato magico "Sator arepo tenet opera rotas". La "G" del nome sottolinea il passaggio tra le generazioni di viticoltori della famiglia: nonno Giuseppe, papà Giacomo, e adesso di nuovo Giuseppe.

Before purchasing the winegrowing land in Mango, in the Langhe area, Braida had always bought the grapes to make its Moscato, as was customary at the time. Since 1990, Braida's Moscato d'Asti has been grown in "Vigna Senza Nome" and the label bears the magic square "Sator arepo tenet opera rotas". The "G" in the name emphasises the passage between the family's winegrowing generations: grandfather Giuseppe, father Giacomo, and now another Giuseppe.



0,75 lt | 0,375 lt



Frizzante, fiori di
sambuco, dissetante



Sparkling, elderflower,
refreshing

Prima vendemmia/first vintage 1961; Vigna Senza Nome 1990

Brachetto d'Acqui

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Da Acqui, Giuseppe e Giacomo Bologna portavano a casa vittorie sul campo del pallone elastico e questo vino dolce. Oggi più che mai il Brachetto d'Acqui ci piace per la sua allegria, l'inattesa versatilità, il corpo ricco e la freschezza a bassa gradazione.

Originally from Acqui, Giuseppe and Giacomo Bologna brought home victories on the handball court along with this sweet wine. Today, more than ever, we appreciate Brachetto d'Acqui for its cheerfulness, unexpected versatility, rich body and low-alcohol freshness.



0,75 lt | 0,375 lt



Frizzante, fragola e
ciliegia, aromatico



Sparkling, strawberry
and cherry, aromatic

Prima vendemmia/*first vintage 1967*

Serra dei Fiori

Serra dei Fiori è il nome di una bella località in collina, 450 metri sul livello del mare, nel comune di Trezzo Tinella, a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, in quel profilo di Langa più aspra caratterizzata da ripide colline e boschi. L'azienda è stata acquistata nel 1988.

È una società paritetica tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa di Neive. I terreni della zona sono sciolti, ricchi di sabbia, originati dal disfacimento di antichi conglomerati marini del Terziario, misti a marna calcarea. I vigneti sono stati sistemati e reimpiantati di nuovo con varietà bianche, tra le quali alcuni vitigni autoctoni il cui recupero è stato possibile grazie all'opera di Roberto Macaluso, tecnico agrario di lunga esperienza. Nella tenuta Serra dei Fiori si producono vini bianchi dalla forte personalità.

Serra dei Fiori is the name of a pretty place in the hills in the municipality of Trezzo Tinella, in the province of Cuneo, located just a few kilometres from Barbaresco and Alba, in the harsher part of the Langa, between steep hills and woodland. The estate was purchased in 1988. It is jointly and equally owned by the Bologna family and brothers Renzo and Valerio Giacosa from Neive. The soils in the area are loose and rich in sand, resulting from the disintegration of ancient Tertiary marine conglomerates mixed with calcareous marl. The vineyards were re-planted with white grape varieties, including some indigenous varieties recovered thanks to the work of experienced agricultural technician Roberto Macaluso. The Serra dei Fiori estate produces white wines with a strong personality.



“Braida”



nascetta LA REGINA

LANGHE NASCETTA DOC

È un bianco semiaromatico,
sapido e longevo.
Nascetta vinificata in purezza.
Vitigno già noto nel 1879 che
ha ottenuto la doc come Langhe
Nascetta nel 2010.

*A semi-aromatic white, savoury
and characterised by longevity.
100% Nascetta. A grape which
was already known in 1879,
it was assigned DOC status
as Langhe Nascetta in 2010.*



0,75 lt

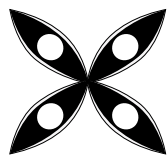


Florale, fruttato
e minerale



*Floral, fruity
and mineral*

Prima vendemmia/first vintage 2011



IL FIORE

LANGHE BIANCO DOC
CHARDONNAY E NASCETTA

È l'incontro tra un vitigno internazionale, lo Chardonnay, e un autoctono di Langa di spiccata originalità, la Nascetta.

The meeting of an international grape, Chardonnay, and a highly original variety native to the Langa area, Nascetta.



0,75 lt

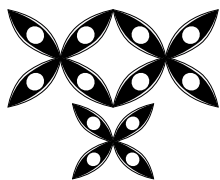


Fresco, florale, elegante
e pulito



*Fresh, floral, elegant
and pure*

Prima vendemmia/*first vintage 1994*



RE DI FIORI

LANGHE RIESLING DOC

Il Riesling renano è un vitigno che viene dal freddo, originario della Valle del Reno e della Mosella, ma la sua forza e la sua eleganza si esprimono bene nella terra di Langa, dove un tempo c'era il mare.

This is a grape that originates where the climate is cold, in the Rhine and Moselle Valleys, but the strength and elegance of Riesling perform beautifully in the Langa soils, which were once covered by the sea.



0,75 lt



Intenso, intrigante
e strutturato



*Intense, intriguing
and textured*

Prima vendemmia/*first vintage 2007*



LANGHE CHARDONNAY DOC

L'Asso rappresenta il simbolo più alto nella produzione della tenuta ed è Chardonnay in purezza da vendemmia tardiva: si utilizza solo il meglio del mosto ottenuto da una pressatura delicata, detto "fiore del mosto".

Asso is the highest symbol in the production of our estate, made with 100% late-harvested Chardonnay: we use only the best must, obtained through delicate pressing, known as "free run juice".



0,75 lt



Frutta, vaniglia,
piacevolmente
affumicato



*Fruit, vanilla
and pleasantly smoky*

Prima vendemmia/*first vintage 1994*



Grappa invecchiata Bricco dell'Uccellone

BARBERA D'ASTI DOCG

Da produttori di vino, con la nostra Grappa “diamo i numeri”: sulla bottiglia serigrafiamo l'anno della vendemmia, un'abitudine insolita nel mondo dei distillati. La grappa ottenuta dalle vinacce del Bricco dell'Uccellone viene invecchiata per tre anni nelle barrique usate in precedenza per l'affinamento del vino.

Naso complesso, setoso
e molto lungo nel finale

Being winemakers, we number our Grappa, silk-screening the vintage onto the bottle, something which is rare in the world of spirits and distillates. The Grappa made with the marc of Bricco dell'Uccellone is aged for three years in barriques used previously to age this wine.

*Complex bouquet, silky
with great length on the finish*

Prima vendemmia/first vintage 2005

Sostenibilità e buone pratiche



Le nostre **colline** sono la nostra casa. Viviamo qui, dove già vivevano i nostri **genitori** e dove speriamo che anche i nostri **figli** sceglieranno di abitare. Viviamo in una **comunità** che amiamo, il paese di **Rocchetta Tanaro**, verso la quale sentiamo una forte **responsabilità**, come cittadini e come imprenditori. Per Rocchetta, per la nostra stessa **famiglia**, ci impegniamo a operare in modo **sostenibile**, favorendo l'utilizzo delle pratiche più innovative nel **vigneto**, in **cantina**, nella **logistica**, negli **uffici**, nel **Wine Resort** anche nella nostra vita di tutti i giorni per conservare al meglio il nostro ambiente. Il **certificato di produzione integrata** e quello di **sostenibilità della filiera vitivinicola** valorizzano le nostre scelte.

SUSTAINABILITY AND GOOD PRACTICE

*Our **hills** are our home. We live here, where our **parents** lived before us and where we hope our **children** will choose to live too. We live in a **community** that we love, the town of **Rocchetta Tanaro**, for which we feel a strong **responsibility**, both as residents and entrepreneurs. For Rocchetta, for our **family**, we strive to operate **sustainably**, encouraging the use of the most innovative practices in the **vineyard**, in the **cellar**, in **logistics**, in the **offices**, at the **Wine Resort** and also in our everyday life, to better preserve our environment. **Certificates of integrated production** and the **sustainability of the wine supply chain** add value to our choices.*

BRAIDA WINE RESORT

- Restauro conservativo della struttura.
- Sistema di riutilizzo delle acque piovane per irrigazione.
- Illuminazione sostenibile per un consumo energetico ridotto.
- Raccolta differenziata dei rifiuti.
- Escursioni ed esperienze a contatto con la natura.

BRAIDA WINE RESORT

- *Conservative renovation of an old building.*
- *System for the use of rainwater for irrigation.*
- *Sustainable lighting for reduced energy consumption.*
- *Separate waste collection.*
- *Excursions and experiences in contact with nature.*

IN CANTINA

- Utilizzo dei pannelli solari per migliorare l'efficienza energetica.
- Utilizzo di pozzi per la raccolta e il riutilizzo delle acque reflue.
- Tappi, bottiglie di vetro e cartoni vengono differenziati e riciclati.
- Vinificazione senza l'uso di allergeni, di sostanze di origine animale.
- Utilizzo del tappo a vite in alternativa a quello in sughero naturale.
- Selezione di fornitori attenti all'ambiente e alla sostenibilità sociale.
- Semi e bucce vengono affidati alla distillazione per la trasformazione in grappa e cosmetici.
- Nuova vita per barrique e cassette legno usati come elementi di arredo, cucce di animali, vasi, materiale decorativo.

IN VIGNETO

- Inerbimento interfilare
- Pratica del sovescio: interrimento di leguminose, crucifere e graminacee per mantenere la fertilità del suolo,
- migliorare la struttura del terreno e contrastare l'erosione.
- I tralci danno vita a nuove barbatelle.
- Utilizzo di fertilizzanti organici.
- Utilizzo di zolfo e rame per il trattamento delle malattie fitosanitarie.
- Lavorazioni manuali o con l'uso del cingolo per ridurre l'emissione di gas serra.
- Pratica della "dendrochirurgia", metodo di potatura antico e curativo, che preserva lo stato di salute della pianta.

IN THE CELLAR

- *Use of solar panels to improve energy efficiency.*
- *Use of wells for collecting and reusing waste water.*
- *Corks, glass bottles and cardboard boxes are sorted and recycled.*
- *Vinification without the use of allergens and substances of direct or indirect animal origin.*
- *Use of screw caps as an alternative to natural corks.*
- *Selection of environmentally friendly and socially sustainable suppliers.*
- *Seeds and skins are sent to be distilled into grappa and cosmetics.*
- *New life for barriques and wooden crates, used as furniture, kennels, planters, decorative material.*

IN THE VINEYARD

- *Grassing between the vines.*
- *The use of green manure: burying legumes, cruciferous plants and grasses to keep the soil fertile, improve the structure of the earth and counteract erosion.*
- *The shoots generate new vine stocks.*
- *Use of organic matter as fertiliser.*
- *Use of sulphur and copper to treat plant diseases.*
- *Work by hand or using a crawler to reduce greenhouse gas emissions.*
- *Practice of "dendrosurgery", an age-old, curative pruning method that preserves the health of the plant.*



“Braida”

WINE RESORT

BRAIDA WINE RESORT

Frazione Asinara, via Case Sparse San Bernardo, 33/36
14030 Rocchetta Tanaro (ASTI) - ITALY -

☎ +39 328 2334387

✉ info@braidawineresort.it

*Pernottamento in B&B,
luogo di relax, di esperienze
di degustazione vino e picnic
in vigna. Eventi privati.*

*B&B accommodation, a place
to relax, enjoy wine tasting
experience and picnics in the
vineyards. Private events.*

Il Wine Resort Braida sorge in frazione Asinara, in un tipico cascinale piemontese del Settecento intitolato originariamente a San Bernardo da Mentone, protettore di scalatori e alpinisti. Bell'esempio di architettura rurale recuperata e rimessa a nuovo con un restyling di gusto, la struttura – tra le sale di degustazione, gli esterni curati e le sette esclusive stanze – assicura a enoappassionati e viaggiatori un soggiorno di assoluto charme nel Monferrato astigiano, all'insegna dell'ospitalità Braida.



L'esperienza Braida: l'assistenza di un sommelier dedicato per conoscere e capire a fondo i vini della cantina insieme all'emozione di degustarli godendo, col bel tempo, anche dell'opportunità della veranda esterna, per una "wine experience" in stile Braida al 100%.

The Braida Wine Resort is located in the hamlet of Asinara, in a characteristic 18th-century Piedmontese farmhouse originally named after Saint Bernard of Menton, protector of climbers and mountaineers. A fine example of rural architecture that has been recovered and tastefully restyled, the structure - with its tasting rooms, well-tended grounds and seven exclusive rooms - ensures that wine lovers and travellers alike enjoy a delightful stay in the Monferrato Astigiano area, in the spirit of Braida hospitality.



The Braida experience: the assistance of a dedicated sommelier to learn about the cellar's wines and understand them in depth, while savouring the emotions of tasting them and, in fine weather, enjoying the outdoor veranda for an all-round Braida wine experience.



“Braida”

VISITA CANTINA, DEGUSTAZIONE VINI, WINE SHOP
CELLAR TOURS, WINE TASTINGS, WINE SHOP

Via Roma, 94 - 14030 Rocchetta Tanaro, Asti
9-12,30 / 14-17,30 | dal lunedì al sabato / *from Monday to Saturday*
solo su prenotazione / *by reservation only* +39 335 1559195 / welcome@braida.it

UFFICI E MAGAZZINO LOGISTICO
OFFICES AND LOGISTICS DEPARTMENT

Strada Provinciale SP27, 9 Località Ciappellette - 14030 Rocchetta Tanaro, Asti
8-12 / 14-17,30 | dal lunedì al venerdì / *from Monday to Friday*
tel +39 0141 644113 / fax +39 0141 644584 / info@braida.it

BRAIDA WINE RESORT
B&B E DEGUSTAZIONE VINI SU PRENOTAZIONE
B&B AND WINE TASTING BY RESERVATION ONLY

Frazione Asinara, via Case Sparse San Bernardo 33/36, 14030 Rocchetta Tanaro, Asti
+39 328 2334387 / info@braidawineresort.it



AZIENDA
CERTIFICATA SQNP

www.braida.it

  [@braidawines](https://www.instagram.com/braidawines)

CAMPAGNA FINANZIATA SECONDO
LA REGOLAZIONE N. 2021/2115

