



**Bezeichnung:** „Ai Suma“ Barbera d’Asti DOC, Braidà di Giacomo Bologna

**Anbaugebiet  
und Weinausbau:**

Im Herzen des Piemont liegen die weltberühmten Weinstädte Alba und Asti, aus deren Umgebung einige der klangvollsten Weinnamen kommen. In dem kleinen Ort Rochetta Tanaro zwischen diesen beiden Städten gelegen hat das renommierte Weingut der Familie Bologna seinen Sitz. Zusammen mit seiner Frau und seinen Kindern erzeugt Giacomo Bologna hier in dieser großartigen Weinbauregion internationale Spitzenweine aus regionalen Sorten. Einer dieser Weine ist der zu 100% aus der lokalen Barbera-Traube bestehende „Ai Suma“. Nach der Lese der hochreifen Trauben im Oktober, welche nach der für den „Bricco dell’Uccellone“ erfolgt, hat der Wein eine 20-tägige Maischzeit mit alkoholischer Gärung. Danach wird der Wein für 12 Monate während denen auch die malolaktische Gärung erfolgt in französischen Barriques ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird verkauft wird.

**Farbe:** sehr intensives rubinrot mit granatroten Reflexen

**Geruch:** In der Nase haben wir einen sehr vollen und komplexen Duft, der fruchtig mit würzigen Noten verknüpft. Aromen nach dunklen Waldbeeren und reifen Süßkirschen paaren sich mit Vanille-, Lakritz- und den typischen Röstaromen

**Geschmack:** Im Mund ist der Wein sehr voll, lang anhaltend und komplex. Die würzigen Aromen nach dunkler Schokolade, Kakao und Kaffee ergänzen sich sehr gut mit den Fruchtaromen. Kräftige Tannine verleihen ihm ein solides Gerüst.

**Lagerung:** 10-15 Jahre

**Alkoholgehalt:** 14% Vol.

**Trinktemperatur:** 16-18° C

**Essensempfehlung:** Zu diesem vollen und kräftigen Rotwein passen natürlich am besten ebensolche Fleischgerichte, wie z.B. eine Rinderlende in Madeirasoße. Aber auch zu einer schönen Zigarre vor dem Kamin erweist sich der „Ai Suma“ als stilvoller Genussbegleiter.