La Cantina Broglia colleziona premi a livello internazionale

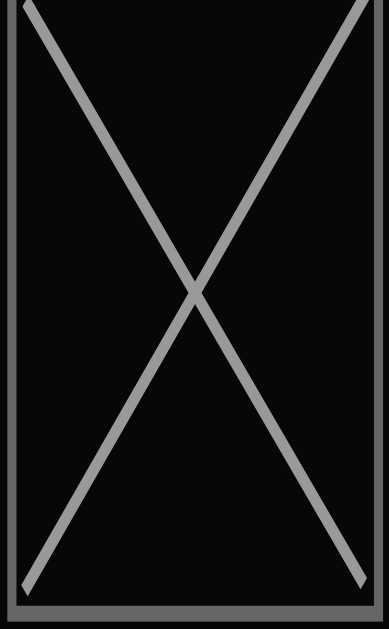
broglia-la-meirana-3831ec5a

Può una sola azienda vitivinicola esprimere due grandissimi vini con la medesima DOCG? Non è facile, ma la Cantina Broglia testimonia che ciò è possibile. Nel mese di aprile, infatti, le etichette di punta della prestigiosa maison hanno conseguito due importanti riconoscimenti a livello internazionale: i 90 punti di Wine Spector per La Meirana e il 5Star Wine Award di Vinitaly 2017 per Bruno Broglia, entrambi Gavi DOCG del Comune di Gavi.

“Avere ottenuto i 90 punti da Wine Spectator con La Meirana 2015, ma soprattutto essere stati inseriti nella classifica dei migliori vini del Piemonte, addirittura tra i vini raccomandati da un grandissimo opinion maker come Bruce Sanderson, ha commentato **Roberto Broglia**, *è una soddisfazione immensa: questa importante segnalazione è una ulteriore conferma di quanto La Meirana sia considerato sinonimo di altissima qualità! E tutto questo è sicuramente dovuto al grande lavoro che è stato fatto sia nel vigneto sia in cantina, per il quale sono grato a tutti i nostri collaboratori e in particolare il Centro Enosis del professore Donato Lanati”.*

“L’assegnazione del 5Star Wine Award a Vinitaly 2017 alla selezione Bruno Broglia, prosegue Roberto Broglia, *ci ha reso ulteriormente felici, perché dimostra come questo grande vino sia ai vertici dell’enologia italiana!”*

Ricavato da uve Cortese di Gavi in purezza, La Meirana è il prodotto più rappresentativo e classico dell’Azienda e per questo motivo riporta in etichetta il nome stesso della Tenuta. Vinificato in acciaio, di colore paglierino brillante, fermenta a una temperatura tra 12°C e 16°C, per esaltarne i profumi, freschi e fruttati, di pera e pompelmo rosa. Con il suo tipico retrogusto di mandorle, esprime appieno le eccezionali caratteristiche della zona di Gavi (freschezza, finezza e una decisa nota minerale) proponendosi meravigliosamente in abbinamento a piatti a base di pesce o carni bianche.



Il Gavi DOCG Bruno Broglia (che prende nome dal fondatore dell’Azienda agricola) è ottenuto da vigneti impiantati nella prima metà degli anni Cinquanta, con una resa media di circa 40 quintali per ettaro. La ricchezza di struttura e l’acidità delle uve (100% Cortese di Gavi) permettono di avere un vino adatto alla conservazione, mantenendo negli anni profumi e freschezza. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante, Bruno Broglia presenta un bouquet fine molto persistente e fruttato. È stato il primo vino bianco italiano a essere servito in un pranzo ufficiale del G20, nel 2013 a San Pietroburgo.

“La filosofia della nostra Azienda, spiega Roberto Broglia, *è sempre stata quella di produrre vini di altissima qualità, rappresentativi del territorio del Gavi. Fin dai primi anni Ottanta iniziammo a utilizzare esclusivamente vasche in acciaio inossidabile, per esaltare le caratteristiche di mineralità e sapidità del Gavi DOCG: fin dal principio abbiamo avuto un occhio di riguardo per l’innovazione, in vigneto e in cantina. Fondamentale è stato il ruolo svolto da Donato Lanati, membro dell’Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, così come importante è stato anche il rapporto con le Università: in collaborazione con l’Università di Torino sono stati ricercati nuovi cloni in vigneto, mentre con l’Università di Milano (in particolare con il professor Attilio Scienza) è stato condotto uno studio antesignano in cantina sulla realizzazione di vini bianchi senza l’aggiunta di anidride solforosa”.*

www.broglia.it