

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 Spectator 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.brogliia.it