

5 > PIEMONTE - BROGLIA

Terra vocata del Gavi già nota mille anni fa

La Casa vinicola Broglia, situata nella zona a Docg del comune di Gavi, vinifica solo uve provenienti dai vigneti di proprietà controllando tutto il processo produttivo dalla vigna alla cantina. Gli oltre 60 ettari vitati della tenuta sono allevati prevalentemente a Cortese, più una piccola parte di uve a bacca rossa, Barbera e Dolcetto, tanto care alla tradizione contadina. Il vino bandiera dell'azienda è la selezione Gavi di Gavi Docg **Bruno Broglia**, in onore del suo fondatore. Nasce da uve di vecchi vigneti di oltre 50 anni d'età con rese contenute che vanno dai 30 ai 40 quintali per ettaro. E dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio si offre in tutta la sua mineralità. L'azienda produce anche il Gavi di Gavi **La Meirana** che porta il nome della tenuta, lo stesso citato in un documento che risale al 971 d.C., conservato nell'Archivio di Stato a Genova, che lega il Gavi alle vigne situate in località Meirana. Il vino affina in vasche di acciaio e al naso rivela note fresche, fruttate e di fiori bianchi. Il suo gusto equilibrato e mandorlato si sposa bene con il pesce e le carni bianche. Nel disciplinare del Gavi è prevista anche la versione spumante che ha alle spalle una lunga e consolidata tradizione. Broglia, proseguendo questa tradizione, produce da anni lo Spumante Brut **Roverello**, che recentemente è stato rilanciato con un packaging più accattivante. Questo, unito all'ottima qualità del vino, ne ha decretato il successo su tutti i mercati dove è stato presentato ottenendo i consensi del consumatore moderno, che ama bere vini giovani, invitanti e con un buon rapporto qualità-prezzo.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1972

Ettari vitati: 60

Principali vitigni: Cortese, Barbera, Dolcetto

Proprietà: famiglia Broglia

Indirizzo: Località Lomellina, 22 Gavi (Alessandria)

☎ 0143.64.29.98

✉ broglia.azienda@tin.it

www.broglia.it

LA MEIRANA

Uve: Cortese
Affinamento in acciaio
Gradi: 12,5% vol.

BRUNO BROGLIA

Uve: Cortese
Affinamento in acciaio per 6 mesi
Gradi: 12,5% vol.

ROVERELLO

Uve: Cortese
Affinamento in acciaio e autoclavi
Gradi: 12,5% vol.

La Meirana
Gavi del comune di Gavi
Docg 2009



Bruno Broglia
Gavi del comune di Gavi
Docg 2009



Roverello
Spumante Brut
Gavi del comune
di Gavi Docg



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it