



Elena Brovia e Alex Sanchez



Esclusiva Italia
(no CN)

60.000

● 16,1 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa

● 0,4 ha: Moscato

** Coltura Biologica **

2018	Barolo	Rosso	Secco	giugno 2022
2018	Barolo « Villero »	Rosso	Secco	quantità limitata; giugno 2022
2017	Barolo « Villero »	Rosso	Secco	quantità limitata; in esaurimento
2018	Barolo « Rocche di Castiglione »	Rosso	Secco	quantità limitata; giugno 2022
2017	Barolo « Rocche di Castiglione »	Rosso	Secco	quantità limitata; in esaurimento
2018	Barolo « Brea Vigna Ca' Mia »	Rosso	Secco	quantità limitata; giugno 2022
2017	Barolo « Brea Vigna Ca' Mia »	Rosso	Secco	quantità limitata; in esaurimento
2018	Barolo « Garblet Sué »	Rosso	Secco	quantità limitata; giugno 2022
2018	Barolo « Villero » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassetta di legno da 3 bt; giugno 2022
2018	Barolo « Rocche di Castiglione » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassetta di legno da 3 bt; giugno 2022
2018	Barolo « Brea Vigna Ca' Mia » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassetta di legno da 3 bt; giugno 2022
2018	Barolo « Garblet Sué » Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata; in cassetta di legno da 3 bt; giugno 2022
2020	Dolcetto d'Alba « Vignavillej »	Rosso	Secco	giugno 2022
2020	Dolcetto d'Alba « Solatio »	Rosso	Secco	giugno 2022
2020	Barbera d'Alba « Sori' del Drago »	Rosso	Secco	giugno 2022
2020	Barbera d'Alba « Ciabot del Fi »	Rosso	Secco	settembre 2022
2020	Langhe Freisa « La Villerina Secca »	Rosso	Secco	quantità limitata; settembre 2022; no scheda vino
2019	Nebbiolo d'Alba	Rosso	Secco	quantità limitata; giugno 2022

LO STILE BROVIA? IL TERROIR

L'azienda nasce nel 1863 a Castiglione Falletto. Una meticolosità ed una filosofia che difendono senza compromessi l'espressione identitaria dell'uva e del territorio al di là delle mode, donano vini di grande personalità. Purezza, eleganza e complessità sono racchiuse in ogni bottiglia. Giacinto, scomparso nel 2014, ha lasciato in eredità l'esperienza di oltre 60 vendemmie. Elena Brovia lavora in vigna seguendo un'ottica biologica, certificata. In cantina, suo marito Alex Sanchez gestisce vinificazione e invecchiamento senza interventi tecnologici che possano modificare la naturale espressione dell'uva e di ogni singolo terroir.

“qui nascevano già cinquant'anni fa, ad opera del grande Giacinto Brovia, selezioni di Barolo spettacolari senza che si applicassero tecniche che non fossero quelle legate al **lavoro serio e alla tradizione**. Quando poi si aggiungono le competenze e le cure oggi applicate dalla figlia Elena e dal marito Alex Sanchez, **si realizzano veri capolavori**.”
- Guida Gambero Rosso 2021

“Lo stile dei Brovia non solo è radicato nella **tradizione più pura del Barolo**, ma è anche di una purezza enologica sempre più rara.” - Guida Slow Wine 2021

“la cantina della famiglia Brovia rappresenta **la quintessenza della tradizione**.” - Guida Espresso vini d'Italia 2012

“Siamo contenti dell'affermazione di quest'azienda, che negli ultimi quindici anni ha saputo crescere moltissimo, **imponendo senza clamori il suo stile, tradizionale e curato, e lasciando parlare la forza del territorio**.” - Guida Vitae 2020

“Classicità e tradizione è quanto esprimono i loro vini” - Eleonora Guerini, Gambero Rosso, apr 2012



Barolo

🍇 Nebbiolo 100%

👤 25 anni

🕒 Raccolta manuale; 36/40 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.

🍷 20.000

👤 20 anni

🍴 Piatti a base di carne saporiti ed elaborati.

Un Barolo “base” d'eccezione, di stampo quasi borgognone. Meravigliosa intensità in uno stile elegante e riservato. Potete berlo adesso o quando crederete.

♥ L'armonia.



Barolo « Garblèt Sue' »

🍇 Nebbiolo 100%

👤 45 anni

🕒 Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.

🍷 2.500

👤 20 anni

🍴 Carni gustose e saporite, scaloppe con spugnole, formaggi stagionati.

☑ Deciso impatto alcolico dei profumi, efficacemente sfumato da una limpida corrente di freschezza e da una vivace sapidità, i tannini sono fini e infiltranti, come da stile Brovia.

♥ La classe dei tannini.



Barolo « Villero »

🍷 Nebbiolo 100%

👉 55 anni

🕒 Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.

🍷 5.500

👉 20 anni

🍷 Carni rosse, cervo ai mirtilli, selvaggina, meditazione.

☑ Di un'eleganza austera e molto autentica, sapore sostenuto, di grande presa tannica, intensissimo e profondo, finale articolato e puro, accattivante classicità.

♥ La virile austerità.



Barolo « Rocche di Castiglione »

🍷 Nebbiolo 100%

👉 50 anni

🕒 Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.

🍷 5.500

👉 20 anni

🍷 Carni rosse, cappone al forno, formaggi, ma non teme di presentarsi ovunque sia richiesta l'eleganza.

☑ Vero archetipo di questo famoso cru di Castiglione Falletto: finissimo nel fraseggio aromatico, sapore di succosa ricchezza, centro bocca avvolgente, sottile e peculiare la grana tannica, elettrificato da una corrente minerale che lo rinfresca, finale purissimo.

♥ L'estrema eleganza.



Barolo « Brea Vigna Ca' Mia »

🍷 Nebbiolo 100%

👉 60 anni

🕒 Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.

🍷 3.700

👉 20 anni

🍷 Carni rosse, agnello allo spiedo, selvaggina, formaggi secchi e stagionati.

☑ Una materia grintosa ed elegante in eguale misura; di particolare naturalezza espressiva, lo sviluppo gustativo è armonioso, la progressione finale decisa ma modulata, ha potenza, complessità e una leggerezza in bocca invidiabile. Non abbiate fretta di stappare.

♥ La struttura.



Dolcetto d'Alba « Vignavillej »

🍷 Dolcetto 100%

👉 da 20 a 50 anni

🕒 Raccolta manuale; 18 mesi in acciaio; non filtrato.

🍷 10.000

👉 4-7 anni

🍷 Antipasti piemontesi, pasta saporita, riso e piatti di carne bianca, sformato di formaggio.

☑ Generoso nei profumi caldi e avvolgenti, al gusto ha buona struttura e sapore: lontano dall'essere un Dolcetto ruffiano, il Vignavillej ha bisogno di essere aperto in anticipo.

♥ La vinosità.



Dolcetto d'Alba « Solatio - Ca' Mia »

🍷 Dolcetto 100%

👉 50 anni

🕒 Raccolta manuale; 18/24 mesi in acciaio; non filtrato.

🍷 2.500

👉 10-20 anni

🍷 Pasta, riso, piatti di carne, e ci si può anche meditare.

☑ Un vino importante, potente, dagli estratti fuori dal comune, un "Super Dolcetto" dove ogni componente è equilibrata e risponde ad un gioco di squadra perfettamente calibrato. Prodotto solo in annate eccezionali!

♥ L'unicità del territorio.



Barbera d'Alba « Sori' del Drago »

🍷 Barbera 100%

👉 20 anni

🕒 Raccolta manuale; 18 mesi in acciaio; non filtrato.

🍷 7.000

👉 5-10 anni

🍷 Antipasti caldi alla piemontese, primi dal gusto saporito, riso e alle carni bianche, risotto al ragù.

☑ Al gusto prevalgono freschezza acida e agilità; la notevole intensità ed il perfetto equilibrio lo rendono molto invitante.

♥ La freschezza.



Barbera d'Alba « Ciabot del Fi »

🍷 Barbera 100%

👉 15-45 anni

🕒 Raccolta manuale; 9/12 mesi in botti di legno di medie dimensioni; 9/12 mesi in acciaio; non filtrato.

🍷 3.300

👉 5-10 anni

🍷 Salumi, formaggi, pasta con sugo saporito, riso e carni bianche.

☑ Rosso rubino intenso, vinoso con sentori di mandorla e noci. Grande struttura e giusta combinazione acida del sapore. Piacevole ed elegante.

♥ Classe da Nebbiolo.



Nebbiolo d'Alba

🍷 Nebbiolo 100%

👉 30 anni

🕒 Raccolta manuale; almeno 24 mesi in acciaio; ulteriore affinamento in bottiglia; non filtrato.

🍷 4.500

👉 5-10 anni

🍷 Primi piatti eleganti e caratteristici del Piemonte. Carni bianche non troppo impegnative.

☑ Un nebbiolo dotato di grande armonia dove la parte tannica è molto ben bilanciata dal frutto. Quasi un piccolo barolo con la freschezza e il frutto giusto che lo fanno apprezzare a tutti.

♥ L'eleganza.