



**BORGO CONVENTI**

# ALTA SELEZIONE

*Braida Nuova Collection*



**BORGH CONVENTI**



## *Eleganza coinvolgente*

Braida Nuova Venezia Giulia IGT **2016** colora il calice con tonalità granato. Al naso si apre in modo delicato, con note di amarena sotto spirito e negritella. Seguono profumi di cannella e vaniglia che si alternano a sentori di liquirizia, eucalipto e pepe in grani. Il sorso è compatto, sferico e suadente, la succosa acidità e la sapidità ben definita conferiscono dinamismo alla beva. Finale lungo, giocato su eleganti ritorni fruttati.

---

### **Colore**

Rosso granato profondo, con buona concentrazione e luminosità.

---

### **Olfatto**

Apertura timida ma intrigante, con sentori di amarena sotto spirito e negritella. Emergono in seguito note speziate di cannella e vaniglia, alternate a sfumature di liquirizia, eucalipto e pepe in grani.

---

### **Gusto**

Sorso compatto, rotondo e avvolgente. L'acidità succosa e la sapidità ben definita conferiscono dinamismo alla beva.

---

### **Finale**

Lungo e persistente, con eleganti ritorni fruttati.

---

## *Engaging elegance*

Braida Nuova Venezia Giulia IGT **2016** colours the glass with garnet hues. On the nose it opens delicately, with notes of black cherry in alcohol and negritella. Aromas of cinnamon and vanilla follow, alternating with hints of liquorice, eucalyptus and peppercorns.

On the palate it is compact, well-rounded and velvety, while the mouthwatering acidity and characterful savoury notes lend dynamism. Long finish, carried by elegant fruity notes that linger.

---

### **Colore**

Rosso granato profondo, con buona concentrazione e luminosità.

---

### **Olfatto**

Apertura timida ma intrigante, con sentori di amarena sotto spirito e negritella. Emergono in seguito note speziate di cannella e vaniglia, alternate a sfumature di liquirizia, eucalipto e pepe in grani.

---

### **Gusto**

Sorso compatto, rotondo e avvolgente. L'acidità succosa e la sapidità ben definita conferiscono dinamismo alla beva.

---

### **Finale**

Lungo e persistente, con eleganti ritorni fruttati.

---



**BORGH CONVENTI**



## *Equilibrio deciso*

Braida Nuova Venezia Giulia IGT 2017 mette in mostra tutto il suo peso alla rotazione, dipingendo il calice di un intenso color carminio. L'impatto floreale è di viola, accompagnato da mora di rovo, visciole, componenti boschive e notturne di radici, china, rabarbaro, tabacco biondo e spezie piccanti, come chiodi di garofano e pepe. Il sorso è deciso, con una trama tannica fitta e ben integrata. Finale sapido e piacevolmente pepato.

---

### **Colore**

Rosso carminio intenso, con ottima consistenza alla rotazione.

---

### **Olfatto**

Impatto iniziale floreale di viola, seguito da note fruttate di mora di rovo e visciole. Si aggiungono sentori boschivi e terrosi: radici, china, rabarbaro. Completano il profilo aromi di tabacco biondo e spezie piccanti, come chiodi di garofano e pepe nero.

---

### **Gusto**

Sorso deciso, strutturato, con trama tannica fitta e ben integrata.

---

### **Finale**

Lungo, sapido e con un elegante richiamo pepato.

---

---

## *Decisive balance*

When swirled, Braida Nuova Venezia Giulia IGT 2017 reveals its full weight, painting the glass an intense carmine hue. The floral impact is dominated by violet, accompanied by wild blackberry, sour cherries, woody, dark-toned elements of roots, cinchona, rhubarb, light tobacco and warm spices, such as cloves and pepper. Decisive on the palate, with dense and well-integrated tannins. Savoury and pleasantly peppery finish.

---

### **Colour**

Intense carmine red, showing excellent colour concentration when swirled.

---

### **Nose**

initial floral impact of violet, followed by fruity notes of blackberry and sour cherries. Woody, earthy notes of roots, cinchona and rhubarb then emerge. The profile is rounded off with aromas of light tobacco and hot spices, such as cloves and black pepper.

---

### **Taste**

Decisive and structured, with dense, well-integrated tannins.

---

### **Finish**

Long, savoury and with an elegant peppery hint.

---



**BORGO CONVENTI**



## *Dinamismo vivace*

Braida Nuova Venezia Giulia IGT **2019** si presenta con una trama compatta e vivace. L'esordio olfattivo si apre su note di mirto e ribes nero, arricchite da sentori di cioccolato, polvere di caffè e accenni balsamici. I profumi di pepe nero sostengono e vivacizzano l'olfatto. Al sorso risulta disteso, solido ed energico, con un tannino prima incisivo e poi più morbido. Salinità e freschezza si alternano nel regalare emozioni. Il finale è profondo, con ricordi tostati.

---

### **Colore**

Rosso intenso, con trama colorante compatta e vivace.

---

### **Olfatto**

Apertura su note di mirto e ribes nero, seguite da eleganti sentori di cioccolato fondente, polvere di caffè e sfumature balsamiche. Il pepe nero emerge a sostenere e vivacizzare il profilo aromatico.

---

### **Gusto**

Al sorso è disteso, solido ed energico. Il tannino è presente ma ben gestito. Buon equilibrio tra la sapidità e la freschezza.

---

### **Finale**

Profondo e persistente, con piacevoli ritorni tostati.

---

## *Lively dynamism*

Braida Nuova Venezia Giulia IGT **2019** possesses a compact, lively texture. On the nose, it opens with notes of myrtle and blackcurrant, enriched by aromas of chocolate, coffee powder and balsamic nuances. The aroma of black pepper supports and enlivens the olfactory experience. On the palate it's smooth, robust and energetic, with initially incisive tannins which then soften. Salinity and freshness alternate to provide emotions at every sip. The finish is deep, with toasted notes.

---

### **Colour**

Intense red, with a dense, lively texture colour texture.

---

### **Nose**

Opens with notes of myrtle and blackcurrant, followed by elegant hints of dark chocolate, coffee powder and balsamic nuances. Black pepper emerges, adding vibrancy and depth to the aromatic profile.

---

### **Taste**

On the palate it's smooth, firm and lively. Tannins are evident but well managed. Good balance between sapidity and freshness.

---

### **Finish**

Deep and persistent, with pleasing toasted nuances.

---