

BRI SEI DE

colline novaresi DOC
uva rara



Vigneto: in comune di Sizzano, regione Vernazzole, vigne di 0,25 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso acido.

Vitigno: 100% uve Bonarda, localmente chiamato Uva Rara.

Resa in uva per ettaro: 80 Q.li

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette a inizio ottobre. Vinificazione in rosso, macerazione in vasche di acciaio per 5-6 giorni a temperatura controllata con rimontaggi ogni 8 ore. Malolattica in acciaio a dicembre/gennaio.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in acciaio per 5 mesi. Imbottigliamento aprile/maggio. Affinamento in bottiglia per due/tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche: colore rosso rubino. Profumo fine invitante di frutti bosco, rosa macerata e spezie con beva scorrevole e larga, piacevolmente acidulo salino e pungente conferma i profumi con un gusto ricco e armonico.

Abbinamenti: vino delle merende, si sposa soprattutto con i salumi della tradizione novaresi: il salame della duja, il fidighino.

Temperatura di Servizio: 18 - 20 gradi centigradi.

Maturazione Ottimale: pronto al consumo nei primi 12 - 24 mesi, ben conservato è in costante crescita nel primo lustro.

Numero medio di bottiglie/anno: 1500 / 2000.