



Bramaterra

D.O.C. BRAMATERRA



Vino di origini antiche, dotato di spiccata personalità, citato per la prima volta in un documento storico del 1447. Dalle migliori uve selezionate nelle nostre particelle nei comuni di Villa del Bosco e Brusnengo, si ottiene un vino di carattere che si distingue per la mineralità tipica di Bramaterra, che da ricchezza, pulizia e precisione al sorso.

VITIGNI: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1902

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, sui pendii vitati della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 48 anni

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 300-350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico

TERRENO: suoli con ph acido costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso bruno

EPOCA DI VENDEMMIA: da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 24 giorni

Fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti in rovere francese media tostatura (50hl e barriques).

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 20 anni

