



I Porfidi

D.O.C BRAMATERRA



I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

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

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, dalla collina più alta della tenuta di Bramaterra nel comune di Villa del Bosco

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 80 anni

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 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: inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Selezione in vigna, raffreddamento delle uve.

Diraspa-pigiatura

Fermentazione classica in vasche in acciaio inox con rimontaggi e delestage.

Macerazione post fermentativa con cappello sommerso.

DURATA MEDIA MACERAZIONE: 45 giorni

Fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: 36 mesi in botti in rovere francese media tostatura (50hl e barriques)

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 30 anni

