

francesco brigatti



OLTRE IL BOSCO

Ghemme D.O.C.G.

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbano Cusio Ossola, offrendo paesaggi di rara bellezza incorniciati dalla rassicurante presenza del Monte Rosa, icona delle nostre Alpi. Sono queste località a rendere le nostre uve nobili e i nostri vini straordinari e d'impareggiabile eleganza.

■ IL TERROIR

Le colline novaresi dove coltiviamo il Nebbiolo da cui nasce il nostro Ghemme Oltre il Bosco sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi d'argilla e a PH acido. Oltre il Bosco si riferisce alla selva presente tra i comuni di Suno e Ghemme. Il vigneto copre un'estensione di 0,5 ettari con esposizione Sud.

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Naso: intenso, elegante, dominato da frutti rossi

Palato: note di viola e spezie

Perfetto con: salumi e moccette, carni alla griglia e stufate, formaggi di media e lunga stagionatura

Servire a: 18-20 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 30 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: fine ottobre

Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in vasche in cemento con macerazione di 60 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 24 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“Un vino che porta nel suo corredo genetico una straordinaria attitudine all'invecchiamento, complici la sua robusta trama tannica e la sua alta acidità. Encomiabile la sua persistenza al palato.”

francesco brigatti

Azienda Agricola Francesco Brigatti

Via Olmi, 31 - 28019 Suno (NO) - info@vinibrigatti.it - www.vinibrigatti.it