

francesco brigatti



MOTTOBELLO

COLLINE NOVARESÌ DOC

Bianco

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbanco 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 le uve autoctone a bacca bianca da cui nasce il nostro Mottobello sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi d'argilla e a PH acido. Mottobello significa "Bella Collina" e il vigneto sulla quale vi si trova copre un'estensione di 1,0 ettari, con esposizione Sud-Ovest.

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Naso: note floreali spiccate di camomilla, gelsomino, fiori di campo e sentori fruttati di agrumi, tra cui il cedro

Palato: medio corpo, sapido e di media persistenza

Perfetto con: formaggi freschi, carni bianche e grigliate, pesci e crostacei

Servire a: 10 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Uva a bacca bianca autoctona 100%

Età delle vigne: 30 anni

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 70 q

Vendemmia: fine settembre

Metodo di vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione del mosto per otto ore sulle bucce e fermentazione controllata in vasche di acciaio inox a 17° C

Invecchiamento: 4 mesi in tini d'acciaio

Affinamento: minimo di 2 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“Grazie alle sensazioni particolarmente forti e intense, rilevabili al naso e al palato, questo vino è considerato da produttori e clienti il più rosso dei vini bianchi. Il Mottobello è un vino monovitigno di grande versatilità che combina note acide e minerali distinguendosi in modo eccellente sia come aperitivo, sia in abbinamento con carni bianche e ricette di mare.”

francesco brigatti

Azienda Agricola Francesco Brigatti

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