

NIVASCO

PIEMONTE BRACHETTO

D.O.C.



Nivasco, nel dialetto di un tempo “nivòsc”, bricco su cui la neve rimaneva a lungo, è il nome, evocativo della sua freschezza, dato al Piemonte Brachetto D.O.C. della nostra Cantina, un vino rosso, moderatamente dolce e aromatico, ottenuto dalle uve di un vitigno autoctono, coltivato esclusivamente in Piemonte, nelle province di Asti e Alessandria.

VITIGNO: brachetto.

TERRENO: calcareo-argilloso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, est e ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: prima decade di settembre. La raccolta delle uve avviene sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura, il mosto è posto a macerare per 12 ore per le necessarie azioni di pressatura e flottazione. Viene quindi conservato in vasche di acciaio per circa 2 mesi a temperatura di 0 °C in modo che siano preservati gli aromi tipici dell'uva.

FERMENTAZIONE: la fermentazione alcolica dura circa 15 giorni, alla temperatura di 16 °C. Viene bloccata nel momento in cui il vino raggiunge i 6,5 gradi di alcol svolto.

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione il prodotto viene stabilizzato e posto a riposo in autoclave a 0 °C per circa 20 giorni. Prima della commercializzazione, il vino sarà ancora affinato in bottiglia per un periodo di 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino abbastanza intenso.

OLFATTO: piacevole con evidenti aromi di piccoli frutti freschi, ciliegia matura e fragola.

GUSTO: equilibrato, tra freschezza e dolcezza, con buona struttura. Leggermente frizzante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: dolci alla frutta, bûnet al cioccolato, piccola pasticceria secca con preferenza per le paste di meliga, torta di nocciole, ottima base per cocktail e long drink.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.