

# BRAMATERRA

## DOC

### Zona di produzione

Casa del Bosco (Sostegno)

### Vitigno

Nebbiolo 60%, Croatina, Bonarda (Uva Rara), Vespolina.

### Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazioni organiche contenute.

### Parametri Produttivi

Produzione massima 65 q/ha

Bassa carica di gemme

Contenuta resa per ceppo

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione intensa e prolungata

Fermentazione a temperatura controllata

Affinamento min. 24 mesi, di cui min 18 mesi in botti di rovere

### Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

### Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino tendente al granato, profumo intenso e complesso con note floreali di viola e note fruttate di lampone, evolve nell'etereo e speziato, liquorizia, cuoio; sapore asciutto e vellutato con gradevole sottofondo amarognolo e di goudron; di corpo, rigoroso con buona armonia.

### Tenuta all'invecchiamento

6 - 8 anni e oltre

### Temperatura di servizio

18°

### Abbinamenti

Adatto ai piatti di carne più elaborati, 'Panissa', ottimi accostamenti con formaggi stagionati, selvaggina e cacciagione.

