

BRAMATERRA

R I S E R V A

Zona di produzione

Bramaterra (Casa del Bosco)

Vitigno

Nebbiolo 80%, Croatina 15%, Bonarda, Vespolina

Sistema di Coltura

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

Parametri Produttivi

Produzione massima 50 q/ha
Bassa carica di gemme
Contenuta resa per ceppo
Diradamento
Scelta vendemmiale
Fermentazione a temperatura controllata
Macerazione intensa e prolungata
Impiego ragionato del legno da affinamento (minimo 24 mesi)

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rubino tendente al granato, profumo complesso con sentori di frutta matura che evolvono verso le spezie, liquirizia, cuoio. Sapore pieno e di corpo austero con buona armonia.

Tenuta all'invecchiamento

6 - 10 anni e oltre

Temperatura di servizio

18°

Abbinamenti

Adatto a piatti di carne elaborati, ottimi accostamenti con carni rosse, in particolare con battuta di fassona leggermente scottata.

