

GASPARE BUSCEMI

ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973

BRAIDE ROSSO

UVE	Merlot, Cabernet e, negli anni precedenti il 2017, anche Refosco, in proporzioni diverse a seconda delle annate.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di quasi 40 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Molto facile e versatile, ma particolarmente formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne rossa

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta e la vinificazione delle uve viene fatta assieme.

La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi. Questo per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve senza forzature che ne alterano l'equilibrio. Anche qui, come un tempo quando la diraspatura era fatta a mano e la pigiatura con i piedi.

Come è per tutti i nostri vini anche questo ha fermentato spontaneamente, malo lattica compresa, senza controllo di temperatura ma tali processi si sono svolti completamente, disponendo di condizioni ambientali ottimali.

Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Annate 2017 e 2018: rubino, con sfumature violacee. Al naso si rivela ricco e intenso; si distinguono, in particolare, sentori di prugna e mora di rovo, note di viola

Nelle annate precedenti il 2017 le uve provenivano da un diverso vigneto, quindi toni speziati e cenni terrosi, note di ciliegia marasca e lampone su fondo erbaceo.

Al palato tutti presentano buon corpo, tannini maturi e piuttosto vellutati e gradevole persistenza.

Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.