

BRAIDE BIANCO

Igt Venezia Giulia

Bianco, fermo, secco, tipologia classica

DA UVE

Raccolto 2017 e seguenti: Pinot Grigio, e una minima parte di altre varietà presenti nel vigneto quali Verduzzo, Sauvignon non aromatico e qualche ceppo dell'alsaziano Tocai gris di una vigna molto vecchia condotta biologicamente, situata sulle colline moreniche a Colloredo di Monte albano (UD).

Annate precedenti: Pinot Grigio, Sauvignon non aromatico, Chardonnay in proporzioni diverse a seconda dell'annata da vigneti situati nella località Soleschiano nel comune di Manzano (UD)

IN CANTINA

Vendemmia manuale in cassette, uve raccolte e vinificate assieme.

Immediata lavorazione delle uve con impianto pensato e progettato da Gaspare Buscemi, poche cassette alla volta, prima che possano iniziare processi di degradazione sul mosto che può esserci nella cassetta per la rottura degli acini più fragili e meno sani.

Fermentazioni libere, spontanee, regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di altri prodotti estranei al patrimonio qualitativo delle uve.

Vinificazione in inox senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli.

Utilizzo molto limitato dell'anidride solforosa.

Imbottigliamento entro l'estate successiva, tappo in sughero naturale, depurato con procedimento brevettato da Gaspare Buscemi.

Sosta in bottigliera, per verificare la tenuta del tappo e l'evoluzione qualitativa del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore paglierino con riflessi verdi, nel tempo si arricchisce di note più dorate grazie anche agli essenziali apporti del sughero

Al naso da giovane frutto fresco, fiori bianchi, erbe officinali, nel tempo si arricchisce di spezie, sentori di mieli oltre che di una maggiore maturità del fruttato. Di lunga persistenza, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

Al palato rivela la sua freschezza e mineralità, di grande equilibrio, intensità e armonia di sapori, più complessi e persistenti negli anni ma sempre di grande e piacevole bevibilità per un alcool mai troppo elevato.

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

ABBINAMENTO

Può sostenere pesce in antipasti cotti o crudi o grigliate, risotti o paste di mare poco speziate, carni bianche, uova e formaggi a media stagionatura.

NOTE DI CONSERVAZIONE

Braide bianco può invecchiare molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 40 anni.

Conservare la bottiglia coricata o capovolta a temperatura costante, meglio se al buio.