

BRAIDE ROSSO

Igt Venezia Giulia

Rosso, fermo, secco, tipologia classica

Da Uve

Raccolto 2017 e seguenti: Merlot e Cabernets di una vigna molto vecchia condotta biologicamente, situata sulle colline moreniche a Colloredo di Monte albano (UD).

Annate precedenti: Merlot, Cabernet e Refosco 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.

Vinificazione in inox lunga con macerazione postfermentativa (anche oltre 3 mesi).

La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi 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.

Fermentazioni spontanee regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di qualsiasi altro prodotto estraneo al patrimonio qualitativo delle uve.

Utilizzo molto limitato dell'anidride solforosa.

Nessun passaggio in legno.

Imbottigliamento entro l'estate successiva, tappo in sughero intero, 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

Annate dal 2017: 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.

Annate precedenti il 2017: toni speziati e cenni terrosi, note di ciliegia marasca e lampone su fondo erbaceo.

Tutti di lunga persistenza, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

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

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

ABBINAMENTO

Formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne rossa

Apprezzabile anche al di fuori della tavola quale calice di compagnia.

Note di conservazione

Braide rosso 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.