

*francesco brigatti*

CAMPAZZI

COLLINE NOVARESIS DOC

Barbera



#### ■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbanese, offrendo paesaggi di rara bellezza incorniciati dalla rassicurante presenza del Monte Rosa, icona delle nostre Alpi. Sono queste località a rendere le nostre uve nobili e i nostri vini straordinari e d'impareggiabile eleganza.

#### ■ IL TERROIR

Le colline novaresi dove coltiviamo la Barbera da cui nasce il nostro Campazzi sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi di limo e a PH acido. Campazzi significa "Cattivo Campo" poiché in passato il terreno non era ritenuto adatto per colture come il grano, sebbene sia invece ottimo per la vigna. Il vigneto ubicato in questo appezzamento copre un'estensione di 1,0 ettari con esposizione Sud-Ovest.

#### ■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Naso: centrato su note di prugna e ciliegia, con sentori di frutti a bacca rossa, vaniglia, cacao e violetta

Palato: corpo pieno e strutturato, armonico e con tannini ben levigati

Perfetto con: lumache, Bagna Cauda, salsicce e zuppe ai cereali

Servire a: 18 °C

#### ■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: barbera 100%

Età delle vigne: 25 anni

Densità d'impianto: 5.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 70 q

Vendemmia: inizio di ottobre

Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in tini d'acciaio con macerazione di 5 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 6 mesi in tonneau francesi con ripetuti batonnage sulle fecce nobili

Affinamento: minimo di 6 mesi in bottiglia

#### NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“ *Il barbera delle Colline Novaresi, come i tipici vitigni autoctoni che vi crescono, si distingue per la caratteristica acidità e la trama tannica conferita dagli elementi minerali dei nostri terroir fluvio-alluvionali. Il risultato è un vino di grande statura che vede corpo consistente e aromi secondari classici ceduti dai tonneau ottimamente bilanciati da un'acidità e mineralità importanti ma mai prevalenti.* ”

*francesco brigatti*

**Azienda Agricola Francesco Brigatti**

Via Olmi, 31 - 28019 Suno (NO) - info@vinibrigatti.it - www.vinibrigatti.it